Zwyczajna
Kuchnia domowa,

obejmująca przepisy potraw kucharskich.



Nakładem Edwarda Feitzingera w Cieszynie.

Cena 40 ct.

Dar;
Mary Kosmatka
2114 S 75th St
West Allis, Wis
29 IV 1965

Zwyczajna

KUCHNIA DOMOWA.

Nowa obywatelska książka kucharska,

zawierająca łatwe wskazówki

w gotowaniu i przyrządzaniu

używanych w życiu obywatelskiem

zup, warzyw, sosów, potraw mięsnych i rybich, klusek, sałat etc. etc.

Cieszyn.

Nakładem Edwarda Feitzingera.

Drukiem Fr. Lindnera w Raciborzu.

WSTĘP.

Jednym z najważniejszych obowiązków gospodyni domu, jest znajomość sztuki kucharskiej, mającej za zadanie, pewne potrawy i napoje potrzebne dla utrzymania i wyżywienia ciała ludzkiego w ten sposób przygotować, aby służyły zdrowiu i swym przyjemnym smakiem mile drażniły język i podniebienie. Gospodyni, chcąca dobrze gotować, musi przedewszystkiem zachować wielką c z y s t o ś ć i r o z w a g ę, być s t a r a n n ą i u w a ż n ą.

Pierwszym więc warunkiem dobrej kucharki jest c z y s t o ś ć. Tyczy się to nietylko narzędzi i sprzętów kuchennych, ale i rąk, ubrania, a zwłaszcza włosów gotującej. Stół kuchenny i obsługa, powinny odznaczać się jak największą schludnością. Nawet najwykwintniejszy obiad, podany w brudnych naczyniach, na powalanym obrusie i nieczystemi rękami, staje się wstrętnym; podczas gdy pojedyńcza, ale w sposób schludny i przyjemny przyrządzona potrawa, wzbudza i zaostrza apetyt.

P r z e z o r n a r o z w a g a w wyborze i zużytkowaniu potraw, oszczędza wiele pieniędzy.

Spis potraw powinien być uskuteczniony, o ile możności, na cały tydzień naprzód, gdyż przez to można się odpowiednio do gotowania przysposobić i zakupione wiktuały stósownie do celu rozdzielić! Pozostaje wtenczas także dosyć czasu do wyuczenia się najlepszych rodzai i sposobów przyrządzania potraw i do wyszukania właściwej recepty.

Powinna także kucharka przystępować do pracy z wielką starannością i na małe rzeczy kłaść największą wagę. Jarzyny trzeba pilnie oczyścić, kartofle starannie obrać i wypłukać, mięso sprawić ostrożnie, dodatków do rosołu i korzeni do innych potraw dać we właściwem następstwie i we właściwym czasie. Najmniejsza opieszałość karaną bywa nieudaną potrawą.

Uwaga jest ostatnim najważniejszym warunkiem dobrej kucharki. Wiadomo, że nie wszystko jedno, czy potrawa jakaś gotuje się powoli lub szybko, czy trzeba postawić ją na ogniu we wrzącej lub zimnej wodzie, czy posolić ją zaraz, czy dopiero przed przyrządzeniem itd. Pod tym względem musi kucharka na rozliczne uważać rzeczy i przyłożyć się do pracy z największym spokojem i rozwagą.

I. Zupy mięsne.

1. **Czysty bulion z wołowiny.** Do 1 funta dobrej, chudej wołowiny daje się $1\frac{1}{3}$—$1\frac{1}{2}$ litra wody. Mięso kraje się w drobne kawałki i stawia na ogień w zimnej, nie zbyt słonej wodzie, gotując powoli przez $2\frac{1}{3}$—3 godzin. Po godzinnem gotowaniu należy szumować. Według upodobania można doń wrzucić zaraz po szumowaniu kilka kawałków białej pietruszki lub korzonków selery.

Dla chorych i rekonwalescentów, dodaje się jeszcze pół starej kury.

2. **Dobry zwykły rosół z wołowiny.** Postępuje się z początku według pierwszej recepty; szumować jednak należy już po półgodzinnym gotowaniu. Następnie w żelaznym garnku roztapia się mały kawałek masła, wsypuje doń mniej więcej dla 4 osób jedną, dobrze pełną stołową łyżkę mąki pszenicznej i mięsza przez chwilę, dopóki nie otrzyma barwy żółtawej. Mąkę tę, która bez mięszania się rozgotowuje, stawia się wraz z ostrożnie zlanym bulionem i mięsem powtórnie na ogień. Według upodobania dodaje się teraz perłówki, ryżu lub grysiku i stósownych korzeni. Ryż gotuje się godzinę lub półtorej godziny, grysik blizko godzinę. Godzinę przed przyrządzeniem można wrzucić do rosołu także szparagi, kalarepę, jak długo

jest młodą, lub kalafiory, które przedtem trzeba jednak odgotować. Chwilę przed samem przyrządzeniem, można dodać jeszcze kilka drobniutko posiekanych listków selery lub dobrze utłuczonego kwiatu muszkatowego. Niektórzy gotują także w rosole kluseczki.

3. **Zupa ozorowa.** Ponieważ ozór w krótkim czasie trąci, dla tego powinien być świeżo użytym. Kość i żółte gąbczaste mięso odcina się od niego, ozór wyciera się grubą solą, z małą ilością wody i tak długo płucze, dopóki wszystek szlam nie odejdzie. Potem stawia się go z dostateczną ilością wody i trochą soli na ogień, szumuje i stara o to, aby nieprzerwanie gotował się przez 3—3½ godziny. Można doń przyrządzić zupę kartoflaną. Po godzinnem gotowaniu kartofli, dodaje się do nich drobno posiekanej włoskiej kapusty, niektórych żółtych korzeni, selery, pór lub cebuli i tak długo trzyma na ogniu, dopóki wszystko nie zmięknie należycie, a zupa nie stanie się prawdziwie soczystą. — Zamiast zupy z kartofli, można także użyć kaszy owsianej, rachując 30 gr. na osobę; z jarzyn bierze się kalarepę, selerę, pietruszkę i pory, a w braku ich nieco drobno posiekanej cebuli. — Dla sług liczą 50 gr. kaszy na osobę.

4. **Rosół z cielęciny.** Dobry kawał czysto wypłukanej cielęciny, stawia się we wrzącej wodzie na ogień i szumuje. W pół godziny

przecedza się bulion i prócz kilka kawałków pietruszki i salsefiny[1]), dodaje kawałek masła, zarumienionego łyżeczką (kawową) mąki. Godzinę przed przyrządzeniem wsypuje się do rosołu ryż sparzony. Stósownie do pory roku można dodać także nieco szparagów, włoszczyzny, portulanki[2]) lub szczawu. W trzy kwadranse później, można także zamiast ryżu, ugotować w rosole kluski mięsne, lub jakie inne według upodobania. — Jeżeli zamiast ryżu chcemy grysiku, wtenczas mąka jest niepotrzebną, lecz zaraz po cedzeniu wrzuca się sam tylko kawałek świeżego masła. — Na samym końcu zatrzepuje się zupę proszkiem gałki muszkatowej lub pietruszką i jednem żółtkiem, zważając, by cała ta zatrzepka nie była zbyt gęstą.

5. **Zupa ze skopowiny.** Bierze się kawałek chudej skopowiny z młodego barana i stawia na ogniu w wodzie wrzącej i dostatecznie posolonej; szumuje, wrzuca jedną lub dwie drobno posiekane cebule i jaką inną ulubioną jarzynę rosołową, n. p. odgotowaną włoszczyznę lub młodą, w płatki pokrajaną kalarepę. Do uzupełnienia przyprawy zaleca się kaszkę pszeniczną (grysik). Można ugotować w rosole także i kluski kartoflane, a rosół sam zatrzepać jednem żółtkiem, muszkatem i cieńko posiekaną pie-

[1]) Wężymord ogrodowy.

[2]) Kurza noga ogrodowa.

truszką. — Czas gotowania 3 godziny. Tłuszcz, skoro się tylko ukaże, trzeba zaraz zbierać.

6. **Rosół z kur.** Z wielkiej, tłustej kury można ugotować rosół dla 5—6 osób; jeżeli liczba osób jest większą, dodać należy 1—2 funty cielęciny. Z początku postępuje się z tym rosołem tak samo, jak z zupą cielęcą i we właściwym czasie dodaje się sparzonego ryżu lub grysiku i kilka kawałków prawdziwie białej pietruszki. Selera, pory i cebula, ujmują zupie właściwego jej delikatnego smaku. Dla chorych można dodać mąki, kilka listków jarzyny i. t. p., a soli w małej ilości. — Zwykle gotują w tym rosole także żołądek, serce i wątrobę (ostatnia potrzebuje tylko 4 minuty do rozgotowania), jednak dodatki podobne robią zupę nadzwyczaj tęgą i ostrą, dla słabych szkodliwą. Lepiej użyć ich do przyrządzenia kluseczek. — Zatrzepuje się zupę kwiatem muszkatowym, który szczególniej nadaje się do rosołu kurzego, lub młodą, drobno posiekaną pietruszką i 1—2 świeżemi żółtkami. Przypraw tych nie powinno być za wiele.

7. **Zupa gołębia.** Bulion przyrządza się według Nr. 1., wsypując doń sparzony ryż zaraz po zaszumowaniu. Stósownie do pory roku, dodaje się kilka młodych marchewek, młody groch łuskany, lub ($1/2$ godziny przed przyrządzeniem) odgotowaną włoszczyznę, albo główki szparagowe. — Rosół trzeba gotować najmniej

2 godziny, gdyż bierze się do niego tylko stare gołębie; powinien być soczysty, ale nie zbyt gęsty. Przydatny szczególnie dla chorych i słabych. — Gołębie trzeba dać zaraz do gorącej wody, a nie zimnej, gdyż wtedy szybko czerwienieją.

8. **Zupa z wędzonki.** Kładzie się wędzonkę przez całą noc do zimnej wody, nad ranem myje gorącą wodą zapomocą miotełki wrzosowej, potem jeszcze raz płucze w wodzie gorącej i stawia na ogień w zimnej wodzie, gdzie gotuje się powoli, a nieprzerwanie przez $3^1/_2$ godziny. Skoro się tylko zacznie gotować, wsypuje się drobne krupki, a w 2 godziny później czystą, drobno posiekaną s e l e r ę, lub łodyżki pory, zaś w braku ich kilka l i s t k ó w s e l e r y, ale nie zbyt dużo. Dobre są także młode kalarepki. Tłuszcz zbiera się bezustannie. Aby zupa prędzej stała się soczystą, można ją zatrzepać nieco przyrumienioną mąką.

9. **Zupa z solonej wołowiny.** Jeżeli mięso zanadto nasolone, trzeba je wymyć i przez noc postawić w zimnej wodzie dla złagodzenia ostrości. Potem stawia się mięso we wrzącej wodzie na ogień, dodaje jarzyn, a podług upodobania i krupek. Czas got. 2—$3^1/_2$ godziny.

10. **Zupa z kości.** Do tej zupy używa się dobrych kości z gotowanego lub pieczonego mięsa, rąbie w drobne kawałki, płucze i stawia

w osolonej wodzie na ogień. Po szumowaniu dodaje się bobkowych liści[1]), goździków, pieprzu i cebuli; wszystko gotuje się przez 2 godziny, a w końcu przecedza zupę przez sitko, aby kostki się oddzieliły. (Wygotowanie kości może nastąpić dzień przedtem.) Potem przyrumienia się łyżkę stołową mąki w rozpuszczonem maśle, wlewa doń zupę, dodaje korzonków pietruszki lub selery, żółtej marchwi, krajanej w cienkie paseczki, włoszczyzny, kalarepy i. t. p. Zupa powinna być soczysta, ale nie gęsta. Można także obejść się bez jarzyny, zato gotować z kośćmi rozmaite korzenie. Podług upodobania i smaku gotują także w zupie kluseczki grysikowe.

11. **Zupa z krupek i kartofli ze szynką.** Gotuje się krupki (30 gr. na osobę) w wodzie niezbyt miękkiej, z kawałkiem szynki lub tłustości, przyczem według potrzeby dolewa się wody od czasu do czasu i często miesza. Skoro krupki się już ugotowały, napełnia się garnek do reszty wodą, dodaje drobno siekanej selery, pór lub pietruszki, także ziemniaków i soli i wszystko gotuje się razem, dopóki zupa nie nabierze soczystości. Ponieważ kartofle trudno się z krupkami gotują, przeto można je gotować osobno, utłuc i dopiero z zupą rozmięszać. Czas gotowania: dobre 3 godziny.

---

[1]) Właściwie: w a w r z y n o w y c h.

II. Zupy warzywne.

12. **Zupa ziemniaczana.** Płucze się czyste kości ze świeżego lub pieczonego mięsa, stawia wcześnie z solą na ogień, szumuje, dodaje cebuli, dużo selery i pór, a przykrywszy szczelnie, gotuje przez 2 godziny. Polewkę cedzi się przez sitko i znowu stawia na ogień. Miękkie korzonki selery przechować trzeba w czarce. Poprzednio uwarzone ziemniaki, wsypuje się do polewki i jeszcze raz przegotowuje, potem cedzi zupę przez sitko i dodaje drobno posiekanej pietruszki. — Najlepszą jest ta zupa kartoflana, do której dodają lekko solonej, przerośniętej tłustości, lub mięsa wołowego. — Ta sama zupa da się także przyrządzić z chudą słoniną, stósownie do ilości osób, z drobno siekaną włoszczyzną, marchwią i innymi odpowiednimi korzeniami.

13. **Zupa szczawiowa.** Rumieni się dużo mąki w dobrem maśle, wrzuca dobrze wypłukane listki szczawiu i gotuje w wodzie, albo w polewce cielęcej. Zupę zatrzepuje się muszkatem, dobrą śmietaną i kilkoma żółtkami i przyrządza przysmażanym chlebem białym, pokrajanym w kostki. Zamiast chleba można użyć kluseczek z jaj. Zupa nie powinna być zbyt gęstą. Dodatek z extraktu mięsnego jest bardzo pożądanym. Czas gotowania $^1/_2$ godziny.

14. **Zupa grochowa z ziemniakami.** Dobrze wypłukany i przebrany groch gotuje się w wodzie deszczowej lub rzecznej, z kawałkiem sody, tak długo, dopóki łuski nie odejdą. Jeżeli groch jest dobry, da się łatwo z łusek obrać, a te wyjmuje się z garnka łyżką od szumowin, ale tylko w tej chwili, kiedy garnek się odkryje; później nacisk powietrza przytłacza je i zatapia. Potem wysypuje się groch na durszlak, polewa zimną wodą i znowu stawia na ogniu. Jeżeli chcemy dodać do zupy solonego mięsa, grzbietówki, solonych żeberek wieprzowych, nóżek, odrzynków lub uszek, wtedy gotuje się je osobno, a miesza z grochem dopiero wtedy, gdy ten zupełnie zmięknie. W przeciwnym razie sól przeszkadza zmięknieniu. — Bardzo stósowne do tej zupy są cieńkie wędzone kiełbaski, które płucze się w gorącej wodzie i kładzie do grochu po jego obraniu. W razie gdyby ktoś nie znosił zapachu wędliny, można kiełbaski gotować osobno. — Godzinę przed odstawieniem dodaje się do zupy ziemniaków, wraz z drobno pokrajanymi porami i płatkami selery, gdzie wszystko razem należycie się wygotuje. Czas gotowania zawisł od jakości grochu.

15. **Zupa zbiałej fasoli.** Mała biała fasola jest w tym razie najlepszą, gdyż zupy nie potrzeba przecierać; prócz tego smakuje ona daleko lepiej, niż wielka. Po należytem wypłukaniu

fasoli, (1 funt na 6 osób) stawia się ją w zimnej wodzie na ogień i gotuje dobre $^1/_2$ godziny. Potem przecedza się przez cedzidło i wsypuje do starannie wypłukanego garnka, nalewając tyle wody, ile chcemy mieć zupy. — Zupa ta najstósowniejszą jest jako główna potrawa w sobotę, gdyż można w niej zużytkować resztki zebrane z całego tygodnia, n. p. resztki wieprzowej pieczeni, wołowiny i innych mięsiw. — Gotują w niej także słabo wędzoną kiełbasę, którą przedtem płucze się w gorącej wodzie, lub kawałek szynki, albo przerośniętą słoninę. Z dodatków : 1 cebulkę selery, 1 korzonek pietruszki i po 2 ziemniaki dla każdej osoby.

16. **Zupa z soczewicy.** Przebiera się soczewicę, podobnie jak groch i fasolę, moczy przez całą noc w miękkiej wodzie, lub odgotowuje z trochą sody. Po odlaniu pierwszej, nalewa się do soczewicy drugą wodę wrzącą, z potrzebną tłustością lub mięsem n. p. z sosem frankfurckim, niewędzoną kiełbasą, kawałkiem podgardła i. t. p., dodaje drobno posiekanej cebuli i gotuje dobrze na miękko. Przy końcu dolewa się nieco octu. Gotować trzeba blizko 3 godziny, powoli, jednak nieprzerwanie.

III. Zupy mleczne, piwne i winne.

17. **Zupa mleczna z kluseczkami piankowemi.** Stawia się mleko przy ogniu, a gdy się już zacznie gotować, dodaje się czysto mięszanej mąki i żółtek, mięszając powoli a ustawicznie. Białko bije się na tęgą pianę, a przyrządzone z tego kluseczki, z dodanym cukrem i solą dla smaku, wrzuca się do gotującej zupy.

18. **Zupa ryżowa na mleku.** Ryż płucze się i przystawia w zimnej wodzie do ognia. Gdy woda już gorąca, trzeba ją odlać, albowiem ryż wydziela z siebie sok kwaskowaty, od którego mleko się ścina. Mleko świeże można według upodobania rozcieńczyć, licząc na każdą osobę $^1/_2$ litra, a ryżu 30 gr. Połowę mleka wraz z ryżem gotuje się powoli z kawałkiem cynamonu; potem wlewa się resztę mleka, dodaje kilka kawałków cukru i soli, gotując wszystko jeszcze przez chwilę. Chcąc mieć zupę soczystszą, wrzuca się do niej przy końcu trochę skrobi i jeszcze raz powoli przegotowuje. Zatrzepka z pszenicznej mąki nadaje zupie mocnego smaku, w takim razie trzeba ją przez kwadrans ustawicznie mięszać.

19. **Zupa grysikowa na mleku.** Wsypuje się grysik do gotującego się mleka, mięszając nieprzerwanie; dodaje cukru, soli i nieco świeżego masła, aby zupa była soczystą. Na osobę

liczy się $1/2$ litra mleka i 30 gr. grysiku. Można także dodać $1/3$ część wody.

20. **Zupa z perłówki i mleka.** Wypłukane krupki przystawia się z kawałkiem masła, w miękkiej wodzie do ognia i gotuje powoli, dolewając wody według potrzeby. Potem, dodawszy mleka i nieco soli, gotuje się zupę przez 2—$2 1/2$ godziny, dopóki nie nabierze soczystości. Według upodobania można dodać cukru i cynamonu. Na osobę liczy się skąpo $1/2$ litra świeżego mleka i 30 gr. perłówki. Ponieważ krupki bardzo się łatwo osiadają, przeto trzeba je ustawicznie mięszać.

21. **Zupa mleczna z kaszą owsianą.** Po sparzeniu, przystawia się kaszę we wrzącej wodzie do ognia i gotuje całą godzinę, mięszając często. Potem dolewa się mleka, wsypuje nieco soli i znowu chwilę gotuje. Nawet niewielką ilością mleka można kaszę owsianą dobrze przyrządzić. Na 3 litry płynu, liczą $1/4$ litra kaszy.

22. **Siekana zacierka (ulubiona zupa dziecinna).** Świeże, rozpuszczone mleko, stawia się przy ogniu do gotowania. Tymczasem z mąki i jaja (1 na 4 osoby) wyrabia się tęgie ciasto i kraje w kawałki, wielkości grochu. Zacierkę tę wsypuje się do gotującego się mleka, dodaje nieco soli i szafranu i gotuje zwolna.

23. **Zupa z maślanki i mąki.** Do każdego litra maślanki, daje się 30 gr. mąki pszenicznej.

Aby zapobiedz ścięciu się mleka, zatrzepuje się maślankę mąką i dodawszy soli, przystawia do szybkiego ognia, mięszając ustawicznie. Można także gotować zupę z tłuczonym anyżem. Lepsza jest jednak bez anyżu, a zato zatrzepana cukrem, cynamonem i świeżem żółtkiem. Dodatek: świeże suchary.

24. **Maślanka z drobną perłówką, stósowna dla chorych.** Przystawia się perłówkę wraz z maślanką do ognia (ponieważ pod wpływem kwasu prędko mięknie) i dodaje cukru, cynamonu i soli.

25. **Maślanka z krupkami i gruszkami suszonemi.** (Również dla chorych.) Drobne lub grubsze krupki i poprzednio wypłukane, suszone gruszki, stawia się wraz z maślanką do ognia i posoliwszy nieco, powoli gotuje. Grubsze krupki trzeba przetrzeć najpierw przez sito i potem dopiero zmięszać z gruszkami. — Jestto zupa tania, przyjemna i smaczna.

26. **Maślanka ze śliwkami i rozynkami.** Po sparzeniu gotuje się suszone śliwki na miękko. Można dodać do nich według upodobania nieco utartego, razowego chleba i anyżu. Potem dolywa się maślanki, zatrzepanej białym chlebem i mąką, dla zapobieżenia ścięcia i bez ustanku mięsza. W końcu wsypuje się trochę cukru, cynamonu i soli. Można także gotować w maślance rozynki i świeże śliwki.

27. **Zupa chlebowa, dla chorych.** Połowę razowego, a połowę białego chleba rozgotuje się w wodzie, przeciera przez włosienne sito i gotuje z drobnemi lub wielkiemi rozynkami, dodając nieco soli i skórek cytrynowych. Jeżeli zupa ma być dla chorego, zatrzepuje się ją winem i żółtkami.

28. **Zupa czekoladowa.** Dla 5 osób bierze się 125 gr. czekolady i stawia z czarką wody do ognia. Gdy czekolada należycie zmięknie, mięsza się ją na papkę, dodaje $2^1/_2$ l. mleka i cukru podług smaku, a podczas gotowania zatrzepuje się zupę wanilią lub cynamonem i 1—2 żółtkami. Białko można ubić na pianę i z siekanemi kluseczkami kłaść do zupy, obsypując cukrem i cynamonem. Zupę przyrządza się z białych kromek chleba, przysmażonych na maśleo Wanilię trzeba potłuc z cukrem bardzo cieńko.

29. **Zupa piwna.** 2 litry dobrze stareg. piwa, 1 litr wody, 125 gr. cukru, $^1/_{16}$ litra cieńkiej mąki ziemniaczanej — zmięsza się razem w garnku pobielanym i porusza bezustannie aż do zagotowania. Potem wylewa się zupę szybko do czarki, bije jeszcze chwilę, przyprawia tłuczonym cynamonem i dodaje sucharków lub białego przyrumienionego chleba.

30. **Zupa z białego wina.** W płynie złożonym z flaszki wina i flaszki wody, rozbija się

6 świeżych żółtek i 2 łyżki stołowe pięknej mąki. Wszystko to słodzi się dobrze cukrem, zasypuje kilku skórkami cytryn i nad mocnym ogniem miesza ciągle aż do zagotowania, poczem wlewa się natychmiast do czarki, dodając cokolwiek kwiatu muszkatowego. Z białka, ubitego z cukrem na pianę, robi się kluseczki, wkłada do zupy i posypuje cukrem i cynamonem. Aby piana zrobiła się większa, trzeba czarkę przykryć natychmiast. Dodatek : suchary. — Porcya powyższa wystarczy dla 8—10 osób.

IV. Warzywa.

1. **Gotowane szparagi.** Po obraniu i wypłukaniu szparagów, wiąże się je w snopeczki i gotuje w dobrze wrzącej słonej wodzie, blisko godzinę. Ponieważ szparagi podaje się na stół gorące, dla tego trzeba je pozostawić w garnku aż do rozdania, uważając jednak, żeby się już powtórnie nie zagotowały. Przyprawia się je roztopionem masłem lub sosem szparagowym. Stósowne dodatki : surowa szynka, młode kurzątka, kotlety, cielęca pieczeń i jajecznica.

2. **Kalafiory.** Zrywa się szypułki, nie nadwyrężając główek i kładzie do obfitej wody, aby wypędzić z nich ukryte gąsienice. Potem

gotuje się kalafiory powoli a dosyć długo i przecedza się ostrożnie. Na stół układa się je w ten sposób, żeby kwiat zwrócony był do góry. Przyprawa: sos śmietankowy lub topione masło. Dodatki: jak przy szparagu. Czas gotowania 1—1¼ godziny.

3. **Kalarepa.** Po obraniu z łupiny i wypłukaniu, kraje się kalarepę w cieńkie talarki lub paski i gotuje na miękko w słonej wrzącej wodzie. Potem smaży się je w tłustości z nerek, lub w maśle, zatrzepanem mąką. Według upodobania i smaku można dodać świeżego mleka, polewki i mięsa lub gałki muszkatowej. Jeżeli kalarepa jest bardzo młoda, wtedy obiera się ją z drobnych serduszkowatych listków, które po ugotowaniu i przysmażeniu w maśle wraz z polewką mięsną, służą do ugarnirowania kalarepy. Dodatki: klops (siekanka kulista), pieczone frykandelle i sosy.

4. **Szpinak.** Po obraniu i kilkakrotnem wypłukaniu szpinaku, przystawia się go w gorącej wodzie do ognia, a gdy już zmięknie, cedzi się go starannie, polewając z wierzchu zimną wodą i wyciskając należycie. Posiekawszy go potem cieniutko, wkłada do prażonej mąki z cebulą, dolewa bulionu, rozciera muszkatową gałkę i wraz z solą zatrzepuje. Dodatki: naleśniki, zimna wędzonka lub kiełbasa.

5. **Lebioda.** Przyrządza się podobnie, jak szpinak; tylko trzeba nieco dłużej gotować i polewać wodą. Dodatki, jak przy szpinaku.

6. **Różowa kapusta.** Obiera się główki różowej kapusty z pulchnych, zewnętrznych liści, płucze czyściuchno, wkłada do wrzącej słonej wody i tak długo gotuje, dopóki główki całkiem nie zmiękną, poczem ochładza się je w zimnej wodzie i cedzi przez sitko. Potem daje się kapustę znowu na ogień, przyprawia solą, świeżem masłem, dobrym sosem mięsnym, zatrzepanym białą mąką, a według upodobania także nieco cukrem (na koniec noża) i pieprzem. Podczas tego smażenia trzeba kapustę bezustanku mięszać. Dodatki: kotlety, pieczony lub wędzony ozór, sosy lub frykandelle.

7. **Latorośle z zimowej zielonej lub brunatnej kapusty.** Na wiosnę obrane i wypłukane latorośle, gotuje się w solonej wodzie i cedzi. Potem kładzie się je na półmisek, obsypuje miałko tłuczonym sucharkiem i gałką muszkatową, a polewa kwaśnym sosem z jaj. Dodatki: wątroba cielęca, płuca cielęce, nerki krajane, jajecznik, kiełbasa.

8. **Młode marchewki.** Całe, czysto opłukane marchewki, obskrobuje się lekko, lub obciera grubą ścierką kuchenną i gotuje w bunclowem naczeniu w wodzie solonej, zaprawionej masłem. Przed samem przyrządzeniem zasypuje się mar-

chewki trochą mąki (na koniec noża) i siekaną pietruszką. Czas gotowania: 1 godzina. Dodatki: kotlety różnego gatunku, frykandelle, wędzony lub solony ozór.

9. **Młoda marchewka z grochem.** Gotuje się marchewki w wodzie, zaprawionej masłem, dodaje do nich łuskanego grochu, bierze z każdej jarzyny połowę i postępuje się z resztą, jak poprzednio.

10. **Jesienna marchew z ziemniakami.** Kraje się czyste korzenie marchwi w drobne kosteczki i przystawia we wrzącej wodzie do ognia, dodając obrośniętej tłustością nerki i cieńko posiekanej cebuli. Gdy marchew już zmięknie, zaprawia się ją kilku kawałkami masła, trochą soli, mąki i siekaną pietruszką. Można także ułożyć na marchwi przed ugotowaniem warstwę posolonych ziemniaków. Gdy ziemniaki zmiękły, dodaje się nieco masła i octu według upodobania. Czas gotowania $1\frac{1}{4}$ godziny. Dodatki: zrazy, kiełbasa, mięso na rosół.

11. **Wielki lub gruby bób.** Bierze się miękkiego, ale nie zielonego bobu i wsypując częściowo, gotuje się na miękko we wrzącej wodzie, nie przykrywa niczem i szumuje troskliwie. Gdy się już bób na pół przegotował, dodaje się doń soli, a gdy już zmięknął, przecedza się go przez gliniane sitko, polewa gotującą wodą i natychmiast przykrywa, żeby nie zczerniał. Przed przy-

rządzeniem przyprawia się go masłem i pietruszką. Czas gotowania : godzina. Dodatki : gotowana szynka, kotlety wieprzowe, wędzone podbrzusze.

12. **Groch cukrowy.** Mały groszek cukrowy jest najlepszy — wielki mniej smaczny. Po starannem ściągnięciu włókien, płucze się go dobrze, gotuje w solonej wodzie i maśle i dodaje siekanej pietruszki i cokolwiek przetartej mąki. Czas gotowania : 1—1¼ godziny. Dodatki : kiełbasa, pieczona wątroba, pieczona ryba, wędzone mięso.

13. **Sałata z fasoli.** Po ściągnięciu włókien z obu stron fasoli, od szypułki aż do wierzchołka, rozciera się ją dobrze między rękami w ciepłej wodzie, a to dla pozbawienia jej szkodliwych zdrowiu cząsteczek. Długie gatunki przełamuje się w środku i jeszcze raz oddala niektóre włókna. Potem gotuje się fasolę we wrzącej wodzie, a soli dopiero w ½ godziny przed zupełnem ugotowaniem. Po ugotowaniu odlewa się ją przez cedzidło i przykrywa, żeby nie wychłódła. Następnie wysypuje się fasolę na rozgrzany półmisek i polewa obficie kwaśną śmietaną albo wytopioną słoniną, lub sosem cebulowym. Czas gotowania 1¼—½ godziny. Dodatki : zimna gotowana lub surowa szynka, kotlety wieprzowe, frykandelle, świeże śledzie.

14. **Groch zielony.** Po należytem wypłukaniu i posiekaniu grochu, kładzie się go powoli do wody, dodaje masła i cieńko posiekanej cebuli.

Gdy groch już zmięknie, posypuje się go cokolwiek mąką i dodawszy kilka łyżek dobrego bulionu, jeszcze raz przegotowuje. Przy końcu dodaje się cieńko posiekanej pietruszki.

15. **Karpiele z baraniną.** Baraninę należy dobrze wypłukać, poczem gotuje się ją i starannie szumuje. Gdy już prawie zmięknie, kraje się karpiele w prostokątne kawałki, ażeby zaś nie były gorzkie wkłada się do nich kminek tłuczony w czystej szmatce i gotuje. Potem zasmarza się karpiele mąką, przyrumienioną w tłustości, mięsza i z mięsem przyrządza.

16. **Żółte karpiele z ziemniakami.** Żółte karpiele są najdelikatniejsze i nadzwyczaj smaczne. Gotuje się je podobnie jak białe karpiele, z ziemniakami lub bez ziemniaków. Czas gotowania 1—1½ godziny. Dodatki: każde wędzone i solone mięso, szczególniej zaś baranina.

17. **Świeża brukiew.** Młodą i delikatną brukiew kraje się cieniutko i płucze, gotuje w obfitej wodzie na miękko, cedzi przez sitko i warzechą wyciska. Potem dodaje się nieco tłustości z nerki, trochę mąki, wody i soli i mięsza, dopóki brukiew nie zamieni się w prawdziwą polewkę. Potem wsypuje się do polewki dobrze tłuczone ziemniaki z mlekiem i kawałkiem masła; to wszystko przegotowuje się jeszcze raz. Zupa powinna być soczystą, ale nie papkowatą. Można też brukiew ochłodzić i

stężyć zaraz po odgotowaniu, ale wtedy trzeba bardzo uważać, aby się mleko przez długie gotowanie z jarzyną nie ścięło, gdyż wtenczas otrzymalibyśmy tylko czystą polewkę. Najlepszym łącznikiem są tu ziemniaki. Dodatki: ugotowana i surowa szynka, kiełbasa i frykandelle.

18. **Czerwony jarmuż.** Aby jarmuż smacznie ugotować i pozbawić wzdęcia, używa się naczynia bunclowego, na którego dnie kładzie się 2—3 pokrajane cebule. Potem wlewa się wody i tłuszczu, a gdy się cebula dobrze wygotuje, trzeba nakłaść czysto obskrobanego lub posiekanego jarmużu. Następnie obraca się warzechą spodnią warstwę na wierzch, dodaje soli i gotuje jarmuż szybko $1/2$ godziny. W końcu daje się do podlewki nieco mąki, kawałek masła, nieco tłuczonego cukru i octu i mięsza, aby jarmuż otrzymał smak kwaskowaty. Czas gotowania: 1 godzina. Przez powolne i długie gotowanie staje się niesmacznym, a gotowane w nim jabłka sprawiają wzdęcie. Za przyprawę służą małe, dobrze upieczone ziemniaki. Dodatki: kwaśna lub świeża pieczeń wieprzowa, dobra kiełbasa, zrazy, polędwica.

19. **Kapusta włoska.** Liści zewnętrznych nie używa się przy gotowaniu kapusty włoskiej, ale czystej główki, obranej. Głąbik i grube żeberka trzeba wyciąć, a resztę głowy pokrajać w kawałki na 2 palce szerokie. Po pierwszem

przegotowaniu, dodaje się do niej soli i gotuje jeszcze raz przy ogniu; następnie wlewa się do cedzidła, przepłukuje wrzącą wodą i wyciska, wreszcie mięsza się razem z polewką mięsną, muszkatową gałką i masłem. Czas gotowania, 1 godzina. Dodatki: wołowa pieczeń, kotlety, kiełbaski wieprzowe, gotowane mięso wołowe, a nawet rosół z mięsa.

20. **Biała kapusta z ziemniakami.** Postępuje się z początku tak, jak z kapustą włoską, trzeba ją jednak przez 10—15 minut w otwartym garnku odgotować. Potem warzy się ją w solonej wodzie, dodaje tłustości z pieczeni lub nerek, wkłada kilka kawałków masła i dusi w przykrytem naczeniu na miękko. Tu nie potrzeba jej mięszać i bez dalszych przypraw można wprost na półmisek wyłożyć. Niektórzy dodają do niej ziemniaków; inne dodatki są: dobrze ugotowane mięso wołowe, rosół z mięsa, frykandelle, kiełbasa.

21. **Kapusta biała duszona.** Dobrze pokrajana i oczyszczona biała kapusta, gotuje się w gęstym, pieprzem przyprawnym sosie ze słoniny, licząc na osobę 30 gr. słoniny i $1/2$ stołowej łyżki delikatnej mąki. Potem wkłada się do garnka czysto wypłukane ziemniaki, dodaje nieco soli i przystawia do ognia. Gdy się już ziemniaki przez pół przegotowały, daje się równocześnie na nie kapustę, posypuje solą, zalewa

sosem ze słoniny i gotuje pod przykryciem tak długo, dopóki ziemniaki nie zmiękną. Gdyby było polewki za wiele, należy garnek odkryć, a przy prędkim ogniu nadmiar wyparuje. Następnie mięsza się kapustę, aby była soczystą i posiadała przyjemny smak z soli i octu, a nieco tęgi z pieprzu. Najlepiéj podać ją na stół z pieczenią.

22. **Zielona i brunatna kapusta zimowa.** Kapustę trzeba wprzód na mróz wystawić, aby nie była cierpka. Potem obiera się ją, płucze, kraje cieńko, gotuje w wodzie przez 10 minut i wygniata w cedzidełku. Następnie jeszcze raz przystawia się ją w wodzie do ognia, dodaje smalcu gęsiego lub słoniny, nieco soli i kilka cebul i gotuje szybko, zatrzepując podczas mięszania niewielką ilością mąki. Przez dłuższe gotowanie staje się kapusta lepszą. Ziemniaki przyrządza się osobno i w równej ilości. Czas got. $2^1/_2$ godziny. Dodatki: żeberka wieprzowe, świeżo pieczona kiełbaska niewędzona lub szynka.

23. **Rzepa ścierniówka.** Żółte rzepy są najlepsze. Kraje się je podobnie jak marchew w wązkie paski i przyrządza z pieczonymi ziemniakami.

24. **Kwaśna kapusta.** Kwaśna kapusta przyprawiana z letniej, ma pierwszeństwo przed zimową. Wybiera się ją z beczki bardzo ostrożnie,

oddala wszystkie niezdrowe cząstki i dobrze nad beczką wyciska. Gdyby kapusta była zbyt kwaśną, trzeba ją polać gorącą wodą i jeszcze raz wycisnąć, zważając jednak, aby nie stała się zbyt wodnistą, bo wtedy ma smak nudny, nieprzyjemny. Najlepszym tłuszczem do okraszenia kwaśnéj kapusty jest: tłustość nerkowa, masło i smalec wieprzowy, dane w równych częściach. Tłustość wkłada się do polewanego naczynia, daje do niego kapusty z kilku ziarnkami pieprzu i gotuje szybko pod szczelnem nakryciem. Tuż przed przyrządzeniem należy dodać nieco soli i zatrzepać kapustę mąką ziemniaczaną lub tartymi ziemniakami. Za przyprawę służy zupa ziemniaczana lub grochowa. Gdy się kapustę należycie obrało i przyprawiło bez soli, trzeba ją jeszcze gotować z godzinę. Dodatki: wędzona gotowana szynka, świeże niewędzone kiełbaski i kotlety wieprzowe.

25. **Zaprawiony siekany groch**. Odgotowuje się groch na miękko, dolewa powtórnie wody, aby sól odłączyć i wsypuje na cedzidło. Potem gotuje się groch powtórnie z solą, nerką i wieprzowym smalcem w polewce. Przyprawia się go z białą, miękko uwarzoną fasolą lub z ziemniakami. Czas gotowania zawisł od jakości grochu; mniej więcej potrzeba do tego 1—2 godzin. Dodatki: niewędzona gotowana szynka, kiełbaski, wędzony ozór, dobrze wymoczone śledzie.

26. **Bób zaprawiany.** Stosuj się do poprzedniej recepty.

27. **Zaprawiona sałata z fasoli.** Postępuje się jak w §. 25, potem groch się odcedza i polewa słoniną.

28. **Suszona fasola na sałatę.** Moczy się fasolę przez noc w miękkiej wodzie, przystawia do ognia i gotuje przez pół godziny. Następnie odlewa się pierwszą wodę i w świeżej jeszcze raz warzy się pod szczelnem nakryciem. Czas gotowania $1\frac{1}{2}$ godziny. Soli dodaje się w pół godziny przed zupełnem zmięknieniem, poczem wysypuje się fasolę na cedzidło i przyprawia po odcedzeniu kwaśnym sosem z jaj. Dodatki, jak przy świeżej fasoli.

29. **Suszona krajana fasola.** Płucze się najpierw fasolę w gorącej wodzie, a potem gotuje, wodę 2 razy zmieniając. Dodatki te same, co przy kwaśnej kapuście.

30. **Biała fasola z grochową jarzyną.** Postępować należy tutaj, jak przy zupie grochowej. Po drugiem odgotowaniu dodaje się tłustości, a przed przyrządzeniem soli i nieco octu. Następnie odcedza się fasolę, zaprawia sosem cebulowym lub masłem i octem. Przyrządzając groch, stosuje się według zupy grochowej; zagotowuje ją z tłustością, dodaje soli, wylewa na półmisek i posypuje

cebulą, przysmażaną w maśle. Czas gotowania 2 godziny. Dodatki: solona wieprzowina, wszelkiego rodzaju.

31. **Soczewica.** Tu również postępuje się, jak przy grochu; gotuje soczewicę na miękko, odcedza, przyrządza i polewa sosem cebulowym. Można także soczewicę po odgotowaniu rozpuścić, a wtedy dodaje się do niej kawałek słoniny i kilka cebul, wszystko to warzy się starannie i zaprawia mąką i octem. Czas gotowania jak przy grochu i fasoli.

V. Potrawy ziemniaczane.

1. **Gotowane ziemniaki.** Przystawia się dobrze obrane i wypłukane ziemniaki do ognia, gotuje szybko i szumuje. Po zaszumowaniu przykrywa się je pokrywką i warzy powoli. Zresztą gotowanie zawisło od gatunku ziemniaków i od pór roku. Odcedzić należy bardzo starannie, aby nic wody niepozostało. Potem stawia się garnek znowu przez kilka minut do ognia, zdejmuje pokrywkę i miększa. Nie trzeba ziemniaków gotować zawcześnie pred samem użyciem, gdyż tracą swój smak znakomity.

2. **Ziemniaki z sosem.** Gdy już zmiękną, przyrządza się je podług upodobania z sosem cebuli,

pietruszki i słoniny. Półmisek trzeba szczelnie nakryć lub podać sos w osobnej sośniczce. Za przyprawę może służyć mięso wszelkiego rodzaju.

3. **Kartofle z cebulą.** Do tego biorą się ziemniaki równej wielkości, a cebuli zwykle jeden talerz na półmisek średnich rozmiarów. Cebulę wkłada się do garnka, dodaje masła, soli i pieprzu zalewa potrzebną wodą i gotuje tak długo, dopóki jarzyna nie zmięknie. Można przyprawić ją octem. Dodatki, jak wyżej.

4. **Ziemniaki ze śledziami.** W dobrej tłustości z pieczeni lub ze słoniny, zarumienia się masło i kilka pokrajanych cebul, dodaje nieco mąki i tyle wrzącej wody, ile potrzeba. Potem wrzuca się do tej polewki kilka liści wawrzynowych (bobkowych) i tłuczonego pieprzu, a gdy się to wszystko przegotuje chwilę, daje się siekanych śledzi i pokrajanych w talarki, solonych w łupince kartofli. Po należytem ugotowaniu podaje się potrawę gorącą, jak w ogóle wszystkie potrawy ziemniaczane.

5. **Ziemniaki tłuczone.** Gotują się ziemniaki z solą, odcedzają i tłuką. Następnie rozpuszcza się je mlekiem, przegotowanem z masłem, polewa brunatno usmażoną cebulą i okrasza słoniną. Za przyprawę służyć może wszelkie kwaskowato sporządzone mięso.

6. **Gałki ziemniaczane.** Ugotowane ziemniaki tłuką się dobrze, a pozostałe zimne przecierają, mięszają z mlekiem i solą, robią z nich okrągłe gałeczki i pieką w gorącej tłustości.

7. **Pieczone ziemniaki.** Obiera się małe ziemniaki, układa po opłukaniu obok siebie na wielkiej patelni i dolewa tyle solonej wody, aby się mogły na miękko ugotować. Po zagotowaniu wypieka się je w tłustości wołowej i wieprzowej.

8. **Ziemniaki z jabłkami.** Go tujesię ziemniaki w wodzie ze słoniną i solą. Gdy jużzmiękły, dodaje się do nich starannie obranych i z ziarnek oczyszczonych jabłek, każde rozcięte na 4 części, i gotuje dobrze, mięszając bez przestanku. Gdyby ziemniaki stężały, należy dolać trochę wrzącej wody. Następnie zaprawia się je mlekiem i jeszcze przez pewien czas mięsza. Dodatki: kiełbasa z mięsa wołowego, zrazy, skwarki wieprzowe.

9. **Talarki ziemniaczane.** Kraje się ziemniaki w cieńkie talarki, daje na patelnię i posypuje na dwa palce grubo smalcem wieprzowym, masłem lub krajaną słoniną, dolewa filiżankę wody, z trochą soli i patelnię szczelnie nakrywa. Gdy już ziemniaki na wolnym ogniu zeżółkły, można je odstawić, lub obrócić na drugą stronę.

10. **Ziemniaki w łupinie.** Płucze się ziemniaki jednakiej wielkości i gotuje z solą. Gdy

już zupełnie zmiękną, podaje się je na stół gorące w łupinie. Za przyprawę służy przyrumienione masło, lub świeży, albo marynowany śledź.

VI. Sosy.

1. **Sos musztardowy do ziemniaków i ryb.** Topi się tłustość nerek, grubości dwóch włoskich orzechów i zatrzepuje nieco mąką, dolewa potrzebnej wody ze solą i gotuje przez kilka minut. Gdy sos już przyrządzony, odstawia się go od ognia, a dodawszy masła, grubości jednego jaja i kilka stołowych pełnych łyżek musztardy, mięsza ze sobą.

2. **Sos musztardowy do mięsa rosołowego.** Daje się łyżeczkę (od kawy) mąki, dwa żółtka, jedną stołową łyżkę cukru, dwie łyżki musztardy, 1 1/2 filiżanki wody, octu według smaku i trochę masła i to wszystko mięsza się razem i przegotowuje.

3. **Sos z chrzanu.** Po utarciu chrzanu, gotuje się polewka z mięsa, przyprawiona trochą octu, gałką muszkatową, kawałkiem cukru, masłem, tłuczonym sucharkiem i solą. Do tej polewki daje się teraz chrzanu utartego. Sos powinien być dosyć gęsty. Dodatki: sztuka gotowanej wołowiny, cielęciny lub wędzonki.

4. **Sos z pietruszki.** Topi się tłustość z nerek, rozciera cienką mąką, wodą i solą. Po przegotowaniu dodaje się duży kawałek masła i dobrze miękką pietruszkę, poczem wszystko miesza się z sobą.

5. **Sos do gotowanej kury.** Bierze się łyżkę stołową pięknej mąki, rozpuszcza z kawałkiem świeżego masła, dodaje $^1/_4$ litra mocnego bulionu z kury, nieco soku cytrynowego, gałki muszkatowej i soli i wszystko to razem gotuje. Potem zatrzepuje się sos dwoma żółtkami, dodawszy łyżkę dobrze posiekanej pietruszki. Sos musi być spoisty.

6. **Sos szparagowy.** Bierze się na 4 osoby masła grubości dwóch jaj, 3—4 stołowe łyżki nie gorzkiej polewki szparagowej lub wody, 1 łyżkę stołową dobrze utłuczonego sucharu, zaprawia się sos według smaku octem lub sokiem cytrynowym i przystawia do ognia, mięszając ustawicznie. Sos musi być spoisty.

7. **Sos do kalafiorów.** Rozpuszcza się świeże masło, zatrzepuje pełną łyżką mąki, dodaje bulionu lub mleka, jeszcze nieco masła, gałki muszkatowej i soli i zmięsza się z dwoma żółtkami. Sos musi być gęstawy.

8. **Kwaśny sos do grochowej sałaty.** Bierze się $^1/_4$ litra zimnej wody i mięsza z trochą

octu, potem zatrzepuje się to 3 żółtkami, dodaje łyżeczkę kawową mąki, masła w grubości połowy jaja, gałki muszkatowej, a jeśli masło nie dostatecznie nasolone, także nieco soli i przystawia się sos na żywym ogniu, bijąc ustawicznie miotełką na pianę, aż do zagotowania. Potem odstawia się sos szybko od ognia, aby nie stężał i dodaje jeszcze raz taką samą ilośc masła, jak pierwej.

9. **Sos ze słoniny.** Cienko w kostki krajaną słoninę, piecze się powoli, dopóki nie otrzyma barwy ciemno-żółtej. Następnie wybiera się upieczone kawałki i zatrzepuje stosunkowo do porcyi 1—2 stołowemi łyżkami mąki; sos jeszcze raz przegotowuje się z octem, pieprzem i solą i znowu wrzuca słoninę.

10. **Sos cebulowy.** Można doń użyć słoniny lub masła. W ostatnim razie roztapia się masło, przyrumienia mąką i wsypuje w kostki krajaną cebulę. Gdy cebula zmięknie, zaprawia się sos wrzącą wodą, dodaje według smaku soli, nieco pieprzu i octu.

11. **Czysty sos z masła.** Rozpuszcza się masło, ale nie gotuje; lub przeciera połowę masła w mące, a jeżeli jest mało słone, dosala sie go według potrzeby i przystawia z wodą do ognia. Gdy się sos już zagotował, dodaje się drugą połowę masła wraz z żółtkiem i mięsza czas jakiś.

12. **Zwyczajny sos rybny.** Roztapia się świeże masło w naczyniu bunclowem, mięsza na pianę, dolewa potem polewki rybnej, zaprawia cienko siekaną pietruszką i mięsza sos jeszcze przez 5 minut.

13. **Sos do główkowej sałaty.** 1—2 jaj sieka się lub trze z 2 łyżkami stołowemi gęstej śmietany, jedną łyżeczką (kawową) musztardy, trochą soli, 1-2 cienko pokrajanemi cebulami, dodaje na koniec noża tłuczonego białego pieprzu, kilka stołowych łyżek oliwy — i wszystko mięsza powoli. W końcu zaprawia się sos nieco ostrym octem winnym i miałkim cukrem (1—2 razy na koniec noża.)

14. **Sos do zimnego mięsa.** Bierze sie kilka twardych, delikatnie roztartych żółtek lub gęstej kwaśnej śmietany, dodaje powoli kilka łyżek oliwy i mięsza ustawicznie, dopóki sos nie zgęstnieje, a składniki z sobą się nie połączą. Potem zaprawia się sos cienko siekanym jaszczurem, szalotką, pieprzem i solą. Sos ten jest przyprawą do zimnego mięsa, krajanego w płatki, a zarazem dodatkiem do ziemniaków i sałaty.

15. **Biały sos ozorowy.** Praży się w maśle kilka drobno siekanych cebul i mąkę, dodaje $^1/_4$ litra silnej ozorowej polewki, dwa lub 3 liście wawrzynu, nieco tłuczonego białego pieprzu, gałki muszkatowej, szklankę białego wina lub w drobne kostki krajanych i zaprawionych ogórków.

16. **Sos śledziowy.** Sieka się najpierw dobrze w wodzie namoczonego śledzia; potem zasmaża się w maśle kilka drobno krajanych szalotek, przyrumienia w niej 1—2 łyżki mąki i dodaje tyle wody, aż potrawa stanie się należycie soczystą. Sok ten zaprawia sie w końcu nieco pieprzem i zatrzepuje 2 żółtkami i kawałkiem surowego masła.

17. **Sos z świeżych ogórków.** Obiera się świeże ogórki, połowi, wyjmuje nasionka i rozkrawywa w kostki. Potem gotuje się je w polewce mięsnej, zaprawia octem, szalotką, mąką zarumienioną w maśle, solą i liśćmi wawrzynowymi i daje do mięsa cielęcego lub baraniny.

18. **Biały sos winny.** Ubija się mocno dwa świeże jaja, dodaje $^1/_2$ litra wina, łyżeczkę kawową mąki, dwie pełne stołowe łyżki cukru, kilka talarków cytryny i całego cynamonu. To wszystko bije się miotełką na ogniu tak długo, dopóki piana się nie podniesie. Gotować jednak sosu nie można, lecz gdy się zapieni, wylewa się go szybko do naczynia i bije jeszcze przez kilka minut, aby się nie ściął.

19. **Sos z wina czerwonego.** Postępuje się całkiem według poprzedniej recepty. Zamiast talarków cytrynowych, można dodać według upodobania soku owocowego i porzeczek.

VII. Potrawy mięsne.

1. **Roast—beef.** Oguzie[1]) z dobrej wołowiny, trzyma się kilka dni w domu, potem zdejmuje skórkę i ubija dobrze, oddalając wszystką tłustość. Następnie kraje się w kostki dosyć dużo tłustości z nerek i smaży ją w stósownem naczyniu, mięszając ustawicznie aż do zarumienienia, poczem wysypuje się skwarki. Wreszcie wkłada się do garnka mięso, przyprawione solą i pieprzem i smaży je dobrze na wszystkie strony, polewając pilnie. Po upieczeniu oddziela się tłustość od mięsa, a sos rozpuszcza bulionem. Chcąc utrzymać sos dobry, jak zresztą przy wszystkich potrawach mięsnych, zaprawia się go mięsnym extraktem.

2. **Pieczeń z polędwicy.** Płucze się polędwicę, ubija delikatnie, zdejmuje skórkę, szpikuje i przyprawia pieprzem i solą. Następnie topi się na brytfannie tłustość nerkową lub słoninę, krajaną w kostki, dodaje trochę masła i piecze w tem polędwicę przez całą godzinę.

3. **Pieczeń duszona (husarska).** Używa się do niej szczególnie ozoru. Kawałek mięsa obwija się na kilka dni w płótnie, zamoczonem w occie; płótnem tem obciera mięso przed użyciem, tłucze, owala w tłuczonych goździkach i szpikuje. Jeżeli szpikowanie opuszczamy, wtenczas wbija się

[1]) Legawa pieczeń.

w mięso tu i ówdzie 6—8 całych goździków. Potem praży się mięso powoli w gorącej tłustości pod przykryciem blizko godzinę, dodając nieco miałkiej soli. Jeżeli tłustość mocno się przyrumieniła, wlewa się do niej filiżankę kwaśnej śmietany, tłustego mleka lub wrzącej wody, poczem garnek znowu się przykrywa i pieczeń praży, pilnie obracając ją na wszystkie strony. — Przy użyciu śmietany, zbiera się tłustość, a sos mięsza z zimną wodą i zagotowuje. Chcąc sosu więcej otrzymać, zalewa się go potrzebną wodą, dodaje nieco soli i mąki ziemniaczanej.

4. **Pieczeń wołowa na kwaśno.** Najstósowniejszem do niej jest tłuste oguzie wieprzowe. Wprzód wypłukane mięso, polewa się dobrym, wrzącym octem piwnym, dodaje kilka goździków i kilka liści wawrzynowych i tak moczy w tej przyprawce 3—4 dni w lecie, a 8 dni w zimie, obracając sztukę codziennie. Potem owala się na pół palca długie, cienkie paski wieprzowiny, w tłuczonej soli, w pieprzu i tłuczonych goździkach, szpikuje nimi mięso i soli, ale nie zbyt wiele, gdyż nadmiar soli sprawia łykowatość. Następnie topi się tłustość, wkłada do niej mięso, zezwala na wyparowanie pewnej części polewki i smaży pieczeń tak długo, dopóki nie przybierze barwy ziemno-żółtej. Potem wsypuje się do tłustości łyżkę stołową mąki, zarumienia ją i dolewa prędko tyle wrzącej wody, ile potrzeba do pokrycia mięsa i przykrywa

się szybko garnek, aby wapory nie uszły. Po kilku minutach dodaje się małej żółtej marchwi, 3—4 wielkich cebul, małą kromkę razowego chleba; w razie gdyby pieczeń nie była dosyć kwaśna, nieco ocukrzonego octu, w którym mięso poprzednio leżało, potem nakrywa się garnek i ciężarkiem naciska. Czas gotowania 2½ godziny. Filiżanka słodkiej śmietany, dodana w pół godziny przed samem przyrządzeniem, nadaje zupie smaku bardzo przyjemnego. Jeżeli się sos bardzo zagotował, można go rozpuścić wodą; gdyby zaś był za kwaśny, wlewa się doń filiżankę mleka. Potem cedzi się go przez sito i szybko gotuje.

5. **Rulada.** Dobrze chude mięso kraje się w dość grube talarki, ubija delikatnie, posypuje z obu stron solą i tłuczonym pieprzem, kładzie na każdy talarek kilka cieńkich płatków słoniny i łączy się wszystkie te kółka mięsne, związując je białą nitką. Potem kładzie się zwitki w tłustości z nerek obok siebie, posypuje mąką, zarumienia ze wszystkich stron na silnym ogniu i praży na miękko. Po chwili wlewa się filiżankę kipiącej wody i natychmiast garnek nakrywa, aby para nie uszła. Drugiej filiżanki wody unika się ile możności, a troszczy się o to, aby się mięso we własnym prażyło soku, gdyż wtedy rulada ma smak lepszy i silniejszy. Gdy pieczeń już miękka i zrumieniona (potrzeba na to ¾—1 godziny), wykłada się ją na gorący półmisek, usuwa szybko

białe nitki i polewa przeszumowanym, mąką zatrzepanym sosem.

6. **Beefsteak** (bifsztyk). Dla otrzymania dobrego bifsztyku, bierze się kilkudniową polędwicę, zdejmuje z niej skórki, rozkrawywa w talarki grubości cala, sieka je płaskim nożem na cienkie, pięknie zaokrąglone płatki i macza w czystem, gotowanem maśle. Potem zarumienia się w panwie nieco masła, wkłada do niego bifsztyki, zostawia nienakryte na jasnym ogniu, obsypuje solą i pieprzem i obraca często bez silnych uderzeń, aby sok nie wyciekł. W 4—5 minutach bifsztyk jest zwykle gotów, co poznaje się za dotknięciem noża. Wtedy przyrządza się go na gorącym półmisku i polewa masłem. — Jeżeli chcemy mieć bifsztyk z cebulą, należy pokrajać ją w cienkie talarki, smażyć na maśle w osobnym blaszanym garnuszku i dodać do potrawy. Można także przyrządzić bifsztyk z smażonemi jajami.

7. **Beefsteak z siekanego mięsa.** Jeżeli nie ma polędwicy, bierze się funt chudej wołowiny, 70 gr. tłustej nerki, kraje to wszystko w kostki, zdejmuje skórkę i ścięgna, sieka mięso bardzo cienko i robi zeń 4—5 bifsztyków, które przed samem upieczeniem posypuje się solą i pieprzem. Potem daje się do panwi masła, lub pół masła a pół tłustości, smaży i rumieni w niem bifsztyki po obu stronach. W końcu kładzie się je na

półmisek, do panwi wlewa nieco zimnej wody i mięsza z dodanym do tego sosem.

8. **Pieczone frykandelle.** Bierze się $1 \frac{1}{2}$ funta cienko siekanej tłustości z nerek, $\frac{2}{5}$ funta białej ośródki, maczanej w zimnej wodzie, 1 jaje, nieco spiankowanego białka, trochę soli i gałki muszkatowej. To wszystko mięsza się dobrze z sobą, układa w okrągłe i gładkie talarki i obsypuje w koło tartą skórką z chleba białego. Potem roztapia się obficie masła w garnku glinianym, kładzie do niego frykandelle i gotuje dobrze. Po chwili przystawia się garnuszek do mierniejszego ognia, obraca i często podnosi warzechą talarki, ażeby się nie przypaliły. Jeżeli są jeszcze u spodu ciemne, trzeba je powtórnie obsypać i piec uważnie przez całą godzinę.

9. **Klops** (siekanka kulista). Do dwóch funtów cienko siekanej wołowiny lub wieprzowiny, bierze się $\frac{1}{2}$ funta tłustości siekanej z nerek, jednego śledzia, drobno siekanej cebuli, $\frac{1}{2}$ funta tartego białego chleba, 6 jaj, 70 gr. masła, soli, nieco pieprzu i gałki muszkatowej i mięsza to wszystko dobrze ze sobą. Robi się potem z tego małe kluseczki, gotuje, kładzie do nich kilka kawałków masła, dodaje 4 filiżanki bulionu, kilka talarków cytryny i gotuje tę mięszaninę przez 16 minut; w końcu zaprawia się ją tartym

sucharkiem lub w sosie zarumienioną mąką i klops w nim przyrządza.

10. **Frykandelle z resztek mięsa.** Resztki mięsa, szczególnie pieczonego, sieka się z pietruszką lub cebulą, dodaje kilka jaj, soli, cokolwiek goździków lub gałki muszkatowej, nieco tartego, w maśle maczanego białego chleba, wraz z pozostałą polewką. Z tego robi się kluski, wielkości jaja, obsypuje je smażoną i tartą skórką białego chleba i piecze w maśle. Jeżeli mamy gotowaną siekaną szynkę, zaprawia się ją kawałkiem masła.

11. **Potrawka ozorowa z kluseczkami mięsnemi.** Gotuje się wprzód ozór i kraje na kawałki. Potem topi się masło, mięsza z nim wielką, cienko pokrajaną cebulę i 2 łyżki stołowe mąki, dodaje dobrze zagotowanej polewki ozorowej, kilka talarków cytryny, podług upodobania kwiatu muszkatowego, nieco miałko utłuczonego pieprzu, także $^1/_2$ szklanki białego wina i gotuje ozór w tej polewce przez kwadrans. Następnie zaprawia się go z poprzednio w polewce ugotowanymi kluseczkami mięsnemi i znowu warzy przez kilka minut; poczem sos się przecedza i wlewa na przyrządzony ozór.

12. **Potrawka z mięsa rosołowego.** Kraje się mięso w stósowne kawałki, rumieni tłustość z pieczeni lub masła, mięsza w niej, odpowiednio

do porcyi, 1—2 krajane cebule, 1—2 łyżki stołowe mąki, dodaje bulionu lub wody, wraz z polewką z pieczeni, goździków lub pieprzu, 2—4 liście wawrzynowe i nieco obkrajanych i w talarki porzniętych ogórków, gotuje ostatnie na miękko i smaży mięso w sosie, aby skruszało.

13. **Zrazy na kwaśno.** Kraje się mięso wołowe w grube jak palec talarki, owala w jaju i tartych sucharkach i piecze na brytfannie w gorącej tłustości nerkowej lub w maśle, wraz z kilku talarkami jabłek.

14. **Potrawka pieprzowa.** Bierze się do tego przeważnie żeberka. Wypłukane mięso dzieli się na odpowiednie kawałki, nakrywa je nieco soloną wodą i szumuje na prędkim ogniu. Potem dodaje się wiele drobno pokrajanych cebul, dosyć pieprzu, goździków, liści wąwrzynowych, kilka talarków cytryny i bez przerwy gotuje na miękko. Sos powinien być spoisty, tęgi, zaprawny, ale nie gęsty.

15. **Pieczeń cielęca.** Chcąc otrzymać pieczeń delikatną, trzeba mięso 2—3 dni w domu przetrzymać. Łopatkę wypłukuje się należycie i nieco tłucze, a skórkę nad kością stawową ściąga, aby była okazalszą. Potem topi się na brytfannie tłustość nerkową lub w kostki krajaną słoninę, naciera pieczeń solą i kładzie sklepioną stroną do góry, dodaje kilka talarków słoniny i wsadza

cielęcinę do dobrze wypalonego piekarskiego pieca. (Dodatek masła czyni ją smaczniejszą.) Gdy się już pieczeń przez chwilę smażyła i była kilka razy polana tłuszczem, wtedy dolewa się do niej nieco wrzącej wody, rumieni nieprzerwanie w wielkiem gorącu i podlewa często, nie przekładając jednak. W końcu daje się przyrządzoną na rozgrzany półmisek i polewa sosem. Tłustość osiadłą na brytfannie miesza się z wodą i skrobią ziemniaczaną. Przyprawa ta powinna być smaczną, barwy jasno-brunatnej. W kwadrans przed przyrządzeniem dolewa się do pieczeni trochę śmietany.

16. **Potrawka cielęca.** Przysmaża się w maśle wraz z cebulą i mąką, małe kawałki cielęcego mięsa, nalewa do połowy wodę, dodaje soli, całego pieprzu, goździków, 1—2 liści wawrzynowych, lub w braku ich kilka talarków cytryny i nieco w kostki krajanych ogórków, zaprawianych musztardą. Potrawka nie powinna być kwaśną, ale miękko ugotowaną.

17. **Kotlety cielęce.** Najstósowniejsze są tu: żeberka, a szczególniej zaś nerki. Z każdego żebra zdziera się mięso do spodniego końca i obkrawywa kość gładko do połowy. Potem tłucze się kotlety, żeby skruszały, nadaje im potrzebny kształt, macza w bitem jajku, następnie w tłuczonym sucharze lub białej mące i posypuje proszkiem gałki muszkatowej. Wtedy, podle-

wając często, piecze się je na otwartej patelni, w gorącem, brunatnem maśle, na każdej stronie 3—4 minuty. Do masła można także dodać trochę tłustości z nerek. Kotlety powinny być zewnątrz ciemno-żółte, wewnątrz delikatne i soczyste. Przyrządza się je na ogrzanym półmisku i polewa sosem.

18. **Pieczona wątroba.** Zdejmuje się ze świeżej wątroby skórkę i ścięgna, kraje na palec grube plasterki, posypuje nieco pieprzem i solą, owala w mące i piecze bez nakrycia w gorącem maśle i tłustości, lub maśle i słoninie przez 10 minut, raz tylko obracając. Dłuższe pieczenie nadzwyczaj wątrobę wysusza. Jeżeli zraniona widelcem nie krwawi, wtedy można ją już wyjąć z brytfanny. Potem nalewa się do patelni filiżankę wody, miesza sos i przyprawia nim wątrobę. Tłuczony jałowiec wrzucony do gorącego masła, nadaje wątrobie bardzo przyjemnego smaku.

19. **Wątroba nadziewana.** Postępuje się ze świeżą wątrobą według poprzedniej recepty i szpikuje słoniną, owalaną w soli, pieprzu i goździkach. Potem smaży się wątrobę przez kwadrans w zrumienionem maśle, nakrywa do połowy wodą i dodaje pół talerza drobno siekanej cebuli, 2 liście wawrzynowe, nieco soli. goździków i masła a po usmażeniu, tartego

białego chleba, trochę cukru lub syropu albo kompotu z gruszek, octu i według upodobania szklankę czerwonego wina. Czas gotowania 1/4 godziny.

20. **Potrawka z wątroby.** Postępuje się, jak poprzednio. W paseczki pokrajaną wątrobę smaży się w zarumienionem maśle, dodaje siekanej szalotki, szczypiórku, pietruszki, tymianku i soli, potem białego chleba, gałkę muszkatową, goździków, 2 filiżanki bulionu i tyleż wina i to wszystko gotuje się razem.

21. **Pieczeń barania.** Kilkudniowe mięso tłucze się, nie oddalając tłustości, płucze i obciera ścierką, kładzie potem do przyrumienionej tłustości z masła i słoniny, nalewa wrzącej wody, a chcąc otrzymać mięso kwaskowe, dadaje się 1/4 octu, przyprawia cebulą, liśćmi wawrzynowemi, goździkami, pieprzem i miałką solą. W razie gdy są świeże ogórki, można je w cienkich płatkach przysmażyć na brytfannie, przez co sok zyskuje bardzo wiele na jakości i smaku. Łopatkę piecze się pod szczelnem nakryciem przez 3 godziny i podlewa często. Godzinę przed przyrządzeniem zaprawia się sos 2 filiżankami mleka lub śmietanki, albo też stołową łyżką musztardy.

22. **Pieczeń wieprzowa.** Kładzie się wieprzowinę bokiem do garnka, dodaje soli, pieprzu, goździków i octu, wlewa do połowy wodę i go-

tuje powoli w przykrytym garnku, ale nie zupełnie na miękko. Odlewa się potem polewkę, kraje skórkę wieprzową w podłużne czworoboki i piecze mięso z żebraną przyrumienioną, tłustością tak długo, dopóki nie skruszeje. Jeżeli pieczeń jest tłusta, można podczas przyrządzania część tłustości zebrać i sos zarumienić mąką. — Można także postąpić sobie z wieprzowiną, podobnie jak z pieczenią kwaśną, wkładając ją na 8 dni do zagotowanego octu, przewracać codziennie i podlewać.

23. **Świeża kiełbasa.** Kładzie się przed upieczeniem świeżą kiełbasę na 10—15 minut do świeżej wody; później osusza się ją, piecze powoli przez kwadrans w gorącem maśle i zarumienia na jasno-brunatno, nie kłując jednak widelcem, aby się nie wysuszyła. — Do kwaśnej kapusty, dodaje się tłuczonych ziemniaków i młodej jarzyny.

24. **Kotlety wieprzowe.** Mięso musi być młode. Przyrządza się tak samo, jak kotlety cielęce.

25. **Pieczone żeberka.** Po nadłamaniu ich, nie naruszywszy wszakże mięsa, wypłukuje się je i naciera miałko tłuczonym pieprzem i solą, potem podlewając pilnie, smaży na miękko w tłustości i wrzącej wodzie, pod szczelnem nakryciem. Sos zasmaża się brunatną mąką a zczerpuje zbyteczną tłustość.

26. **Wędzona szynka.** Chcąc ugotować całą, mocno wysuszoną szynkę, trzeba ją najpierw przez całą noc dobrze w wodzie wymoczyć, nad ranem wytrzyć dobrze białą gliną i wrzącą wodą zapomocą małej miotełki i starannie opłukać. Potem stawia się ją w gorącej wodzie, skórką w górę do ognia i przykrywa szczelnie, gotując powoli przez 3½ godziny, a potem mocząc w polewce przez ½ godziny. Szynka staje się przez to bardzo delikatna i nie rozgotowuje bynajmniej na zewnątrz.

27. **Zasolona wołowina, baranina i wieprzowina.** Gdyby mięso gotowało się wraz z dodaną do niego jarzyną, wtenczas ta ostatnia musiałaby być nadto przesolona; dla tego gotuje się mięso prędko w zimnej wodzie, a gdy zmięknie, zaprawia się go podług upodobania polewką.

28. **Gotowana słonina.** Po wypłukaniu, gotuje się słoninę we wrzącej wodzie, niemal przez 1½ godziny, dopóki nie da się łatwo przekłuć widelcem. Chudą słoninę trzeba warzyć przez 2 godziny, a z rozmaitych gatunków, przez trzy. Najczęściej gotowanie uskutecznia się w jarzynie, w kaszy jęczmiennej, lub w zupie z kaszki perłowej z ziemniakami. Przyprawiając słoninę kaszą jęczmienną, trzeba tłustość godzinę wpierw już gotować, poczem odlewa się polewkę do osobnego użycia, a słoninę jeszcze raz warzy w sosie, aż do zupełnej miękkości.

29. **Panhas.** Bierze się sztukę wołowego mięsa, kawał na pół przerośniętej słoniny, lub cieńko siekanych skwarków, i tłustej polewki z kiełbasy; przyprawia ją solą, pieprzem i goździkami, zasypuje mąką tatarczaną, mięszając bezustanku i gotuje tę masę tak długo, aż stężeje i odejdzie od garnka. Potem wykłada się panhas na półmisek i stawia w suchem miejscu. Przy użyciu rozkrawywa się ją w cieńkie plasterki i przyrumienia po obu stronach.

30. **Pieczeń zajęcza.** Bierze się do niej grzbiet i skoki tylne — resztę przeznacza się do zająca pieprzonego. W razie, gdy nie można zająca użyć zaraz po zabiciu, obwija się go w czyściutką ścierkę, zamoczoną w winie i tak przez kilka dni zostawia. Potem zdejmuje się z grzbietu skórę i szpikuje go starannie. Następnie kładzie do brytfanny grzbietem w górę, daje dużo w kostki krajanej słoniny lub tłuszczu z nerek, a nawet masła i wszystko posypuje solą. Po szpikowaniu jeszcze się obkłada zająca słoniną, polewa wrzącą wodą, aby się sos nie przypiekł i piecze w dobrze wypalonym piecu. W połowie pieczenia dolewa się do zająca 1—2 filiżanki gęstej śmietany lub mleka, przez co sos i pieczeń znacznie się poprawia. Czas pieczenia 1—$1^1/_2$ godziny i wyjmuje się wtenczas gdy zając da się łatwo przebić widelcem. Przyrządza się

pieczeń na gorącym półmisku, polewając ją nieco tłustością i dodając sosu.

31. **Zając pieprzony.** W dobrej tłustości z pieczeni lub w maśle zasmaża się 2 pełne łyżki stołowe mąki, mięsza je z octem, w którym się mięso moczyło i dodaje potrzebnej wody. Następnie wsypuje się pełny spodek drobno krajanej cebuli, pewną ilość pieprzu, goździków, soli i 2—3 liście wawrzynowe. Po zagotowaniu i wymięszaniu sosu, wkłada się doń mięso dla zupełnego zmiękczenia. Tuż przed przyrządzeniem zaprawia się potrawę kilku kawałkami cukru i krwią zajęczą, zachowaną w occie, co jeszcze raz trzeba przegotować.

32. **Pieczeń z gęsi.** Po osmaleniu gęsi i kaczek słomą lub papierem przy delikatniejszym drobiu, wyciera się je pilnie ciepłą wodą, albo mąką i wodą i tkwiące w mięsie chorągiewki wyciąga zapomocą cieńkiego noża. Chcąc gęsi i kaczki na kilka dni zachować, zbytecznem jest wszelkie mycie i płukanie. Przy wypatroszeniu przecina się ptaka na całej jego długości. Wyjmując palcem z szyi rurkę kanałową, wyciska się z niej wszystką treść, potem robi poprzeczne cięcie, dobywa powoli wnętrzności i chwyta prawą ręką za żołądek, podnosząc go aż pod sam otwór. Następnie ujmuje się go lewą ręką za koniec i wydobywa na wierzch. Gdy już najważniejsza część patroszenia dokonana, wybiera się z ptaków

kawałkami tłustość, odcina głowę, szyję i nogi za pierwszym stawem, zdejmuje skórę ze skrzydeł i ciała na 2 palce szeroko i dokłada ją do przyrządzenia potrawki, wraz z wątrobą, płucami, sercem i żołądkiem. Potem myje się gęsi dobrze i płucze, zlewa wodą przez całą godzinę i wiesza kadłub na kilka dni zupełnie sucho. Tak przyrządzoną do pieczenia, nadziewa się gęś jabłkami, rozynkami wielkiemi i małemi lub suszonemi śliwkami. W niektórych okolicach nadziewają je gotowanymi kasztanami lub drobnymi ziemniakami i solą. Następnie zaszywa się gęś, kładzie na brytfannie, nasala, podlewa często wrzącą wodą i piecze na miękko, dopóki nie skruszeje i wraz z sosem się nie przyrumieni. Przy przyrządzaniu wyciąga się nitki, a tłustość odczerpuje, wsypuje do niej pół łyżki stołowej mąki i dolewa potrzebnej wody. Czas pieczenia 2$^1/_2$—3 godzin.

33. **Potrawka z gęsi.** Biorą się do niej same drobne części, jak płuca, serce, wątrobę itd. i gotują w wodzie solonej, przyprawionej kilku cebulami, 3 wawrzynowymi liśćmi, połową w płatki pokrajanej cytryny i szczyptą tłuczonego pieprzu. Jeźli chcemy otrzymać potrawkę zarumienioną, należy dodać nieco tłuczonych goździków, w maśle przysmażanej mąki, octu, $^1/_2$ łyżki kompotu z gruszek lub kawałek cukru, a w końcu krwi z gęsi. — Jeżeli potrawka ma być białą, wtenczas nie dodaje się octu, gęsiej krwi i słodyczy,

ale zato przez pół zarumienionej mąki, kilka talarów cytryny i tłuczonego kwiatu muszkatowego. W końcu mięsza się sos z żółtkiem.

34. **Pieczeń z kaczki.** Chcąc nadziać kaczkę, bierze się albo jabłka krajane w ćwiartki i małe rozynki, albo siekane płuca, wątrobę, serce i obrany ze skórki żołądek, dodaje nieco rozpuszczonego masła, 2 jaja, 170 gr. maczanego w zimnej wodzie i dobrze wyciśnionego białego chleba, soli i gałki muszkatowej. Potem, trochę solą potartą kaczkę, stawia się w maśle i wodzie do ognia, piekąc powoli przez 2—2$^1/_2$ godziny. Wśród pieczenia należy od czasu do czasu polewać kaczkę pewną ilością wrzącej wody.

35. **Młode pieczone koguty.** Dodaje się do przyrządzonych i nasolonych kogutków kilka kawałków masła i stawia je w potrzebnem maśle w bunclowem naczyniu, tuż obok siebie. Z początku piecze się je powoli przy ogniu bez przykrycia, a gdy się zarumienią, przykrywa się je szczelnie i smaży blisko przez 1$^1/_2$ godziny. W kwadrans przed całkowitem zmięknieniem, posypuje się kogutki tłuczonym sucharkiem. Zamiast sucharka można dodać do pieczeni, w pół godziny przed usmażeniem, nieco słodkiej śmietany.

36. **Pieczone młode gołąbki.** Przystawia się gołąbki w bunclowem naczyniu do miernego ognia, dodaje kawałek masła, nieco wody i tro-

szeczkę soli i smaży się wolno, ale nieprzerwanie, polewając dość często. Podług upodobania, można je zaprawić kilkoma ziarnkami jałowcu. Gołębie przeznaczone dla chorych, powinny być wraz z sosem dobrze zarumienione.

37. **Pieczeń z królików.** Ponieważ mięso dzikich królików, pod względem smaku zupełnie jest zajęczemu podobne, toteż przyprawia się je tak samo, jak zająca. Do przyrządzenia mięsa używa się tęgiego piwnego octu.

VIII. Potrawy rybne.

1. **Szczupak gotowany.** Obiera się szczupaka z łusek, patroszy i wkłada na godzinę do dobrze nasolonej wody. Potem gotuje się go pilnie i nakrapia octem, a przyrządza masłem roztopionem, na gorącym półmisku, dodając według upodobania cieńko siekanej pietruszki lub sosu z masła.

2. **Szczupak pieczony.** Jeżeli szczupaki są wielkie, należy je obłuskać, rozciąć górną skórę i posolić. W pół godziny osusza się je, owala w jaju z białym chlebem i smaży bez przykrycia w maśle na brytfannie, aż zarumieni się jasno. Aby rybę nie nazbyt przegotować, trzeba ją piec dopiero przed daniem na stół. Można używać szczupaka do kwaśnej kapusty i sałaty.

3. **Liny gotowane.** Obłuskuje się liny, patroszy, nasala i polewa octem, aby je z szlamu oczyścić, potem płucze starannie i kraje w kawałki. Następnie dodaje się do wody dużo soli i pieprzu, gotuje, wkłada do niej rybę i warzy aż do miękkości przez 10 minut. Wreszcie przyrządza się liny z gotowanymi kartoflami, polanymi masłem i musztardą, albo spożywa zimne, z oliwą, octem i pieprzem.

4. **Okuń gotowany.** Okunia obłuskuje się tylko na brzuchu, czyści tarełkiem, mleko wraz z wątrobą obraną z żołci wkłada do niego napowrót, płucze starannie i gotuje we wrzącej solonej wodzie przez 10 minut. Podług upodobania przyprawia się go ziarnkami pieprzu i kilku kawałkami pietruszki. Na stół podaje się w maśle i musztardzie, lub w sosie rybnym.

5. **Okuń pieczony.** Przyrządza się go, jak powyżej, kraje w kawałki, soli, owala w jaju z mąką lub tartą bułką i piecze szybko w gorącej tłustości lub maśle.

6. **Karp.** Zabija się karpia przed samem użyciem, obłuskuje i czyści, moczy należycie w wodzie, kładzie na półmisek, polewa wrzącym octem winnym i przykrywa. Potem gotuje się wodę dobrze osoloną i przyprawioną pieprzem i liśćmi wawrzynowymi, wkłada do niej rybę z octem i szumuje często. Gdy pletwy dają się

łatwo wyciągać, karp jest już ugotowany. Na stół podaje się go z masłem i siekaną pietruszką lub surowym chrzanowym sosem.

7. **Marynowane sardele.** Zupełnie przyrządzoną już rybę, kraje się w kawałki, wielkości ręki. Potem gotuje się wodę przez kwadrans, z octem, szalotą, skórkami cytrynowymi, białym pieprzem, kilku wawrzynowymi liśćmi i solą. Następnie wkłada się do niej sardele i gotuje czas jakiś. Po chwili wyjmuje się je z wody warzechą, polewkę jeszcze raz przewarzy i przecedza przez sito. Podbiwszy rybę i polewką, wkłada się je razem do garnka i przechowuje w piwnicy. Przy użyciu, wyjmuje się sardele z sosu i przyprawia głowiastą kapustą.

8. **Węgórz marynowany.** Po zabiciu przewiązuje się większego węgorza sznurkiem w około głowy i wiesza na gwoździu. Poniżej głowy nakrawa się go na około, oddziela szeroką na palec skórę i soli. Głowę, pletwy i koniec ogona należy odciąć, potem naciera się rybę solą i czysto płucze. Następnie kraje się węgorza w kawałki, na 3 palce szerokie i znowu soli aż do ogona. Z małych węgorzów nie zdejmuje się skóry, ale naciera mocno solą i płucze. Po przyrządzeniu w ten sposób, zostawia się węgorza przez kilka godzin w soli, znowu płucze, kraje w ukośne kawałki i gotuje podobnie, jak sardele.

9. **Śledzie marynowane.** Zdejmuje się skórka ze śledzia i moczy 12—24 godzin, w mleku tylko 12. Potem wyjmuje się je z płynu, oczyszcza wewnątrz, płucze, układa w małym garnku warstwami, daje na nie krajanej cebuli, całego pieprzu, goździków, liści wawrzynowych i octu. Mlecz można włożyć napowrót do śledzia, pomięszać cokolwiek motewką. Ikra w occie twardnieje.

10. **Wątłusz gotowany.** Zdejmuje się z wątłusza łuskę, płucze i według potrzeby kraje w plasterki. Potem kładzie się talarki do wrzącej osolonej wody i szumuje. Gdy się woda znowu zacznie gotować, wątłusz jest już miękki ; pomimo to zostawia się go w wodzie jeszcze przez chwilkę, aby sól się rozpuściła. Przyrządzić należy gorąco. Za przyprawę służą gotowane ziemniaki z topionem masłem, dobrą musztardą lub sosem musztardowym.

11. **Kablion.** Dobrze oczyszczonej i wymoczonej rybie, odcina się głowę i ogon, ciało kraje w odpowiednie kawałki, kładzie je w dobrze soloną, wrzącą wodę i gotuje przez 10—15 minut, szumując starannie. Przyrządza się go na gorąco. Za przyprawę służą ziemniaki z masłem i musztardą, lub inny jaki sos według upodobania, np. ze szczawiu i pietruszki.

12. **Laberdan** (kablion solony). Chcąc zmiękczyć tę mocno soloną rybę jak się należy, moczy

się ją w wodzie 2—3 dni. Potem przystawia w miękkiej a zimnej wodzie do ognia i gotuje przez 2 godziny. Dodatki: sos z pietruszki, lub sos jak do sztokfiszu.

13. **Sztokfisz.** Przed użyciem trzeba sztokfisz przynajmniej na 3 dni włożyć do wody z sodą i naczynie postawić w chłodnem miejscu. Przed włożeniem nakrywa się rybę przez $^1/_2$ godziny wodą, tłucze drewnianym młotkiem na miękko i dzieli na 3—4 równe kawałki. Po trzech dniach wyciska się pojedyńcze części, oczyszcza ze skóry i wnętrzności, odcina pletwy, wypłukuje rybę i kładzie do świeżej, miękkiej wody. Wodę odmienia się trzy razy i za każdym razem rybę należycie wyciska. Przy przyrządzeniu kładzie się kawałki sztokfisza na gorący półmisek, posypuje miałką solą i nakrywa. Za sos używają roztopionego masła i dobrej musztardy, lub mleka i polewki rybnej, zasmażonej masłem, skrobią i musztardą.

14. **Pieczenie śledzi wędzonych.** Zdejmuje się ze śledzi wierzchnią skórkę, poczynając od grzbietu, potem rozrzyna je, odziera z wewnętrznej czarnej powłoki, ucina głowę i pletwy brzuszne, a do środka wkłada mlecz, nigdy zaś ikrę. Następnie przyrumienia się śledzie w gorącem maśle na brytfannie, raz je tylko obraca, a gdy już są upieczone, wyjmuje z brytfanny, ażeby się nazbyt nie wysuszyły i przyprawia

jajecznicą. Chcąc piec śledzie z jajmi, tłucze się je wraz z mleczem i soli, wkłada z śledziami do brytfanny i przekłuwa jaja nożem, dopóki nie naciągną i nie osuszą się z wierzchu. W końcu jasno przypieczone śledzie z jajecznicą, podnosi się z brytfanny i układa na półmisek.

15. **Gotowane małże.** Zapomocą wody i miotełki włosiennej, oczyszcza się zamknięte w konchach małże, przeznacza na porcyę 50 gr. solonej wody i gotuje razem, dodawszy 2 cebule, jednego liścia wawrzynowego, wraz z białym pieprzem, goździkami i octem, ażeby polewka nabrała kwaskowatego smaku. Gdy woda się już zagotuje, wkłada się do niej małże i mięsza kilka razy. Otwarte muszle wyjmuje się natychmiast z naczynia i wkłada gorące na półmisek i do sosierki. Jeżeli cebula, lub włożona w polewkę srebrna łyżka, przybrała barwę czarniawą, cała potrawa jest wtenczas nie do użycia, gdyż małże zatrute były pająkami.

IX. Leguminy.

1. **Omlety**[1]). Bierze się 4 świeże jaja, $^1/_2$ stołówej łyżki skrobi lub najpiękniejszej mąki, $^1/_8$ litra ciepłego, wodą rozpuszczonego mleka, nieco kwiatu muszkatowego lub otartej cytryny

[1]) Zwią także: grzybek, jajecznik

i trochę soli. Wszystko to męsza się razem, a białko bije na pianę. Następnie dodaje się pewną ilość masła i piecze ciasto tak długo, przy miernym ogniu, pod ogrzaną pokrywką, dopóki się z wierzchu nie przysuszy. Obracać nie potrzeba. Podając na stół obsypuje się omlety cukrem i cynamonem, lub garniruje przyprawionymi owocami.

2. **Słonina z jajami.** Liczy się na każdo jaje jedną stołową łyżkę mleka, kilka ziarnek soli i tłucze wszystko należycie. Potem kraje się tłustą słoninę w talarki, wkłada je na brytfannę, przyrumienia z obu stron i polewa mlekiem, podbitem jajami. Skoro płyn, przez przekłucie jaj nożem, już się ulotnił, wtedy kładzie się je prędko na półmisek, ażeby zmiękczały. Podług upodobania można je także przyprawić siekanym szczypiórkiem.

3. **Pampuchy.** Na dwa pampuchy średniej wielkości, bierze się $^3/_8$ litra pięknej mąki, 2—3 jaja, $^1/_2$ litra letniego mleka i trochę soli. Białka z jaj ubija się na pianę, dodaje dobrze wymięszanej mąki i piecze z tego 1 lub dwa pampuchy.

4. **Pampuchy z jabłek.** Z 4 jaj, 3 łyżek stołowych mąki, $^1/_4$ litra mleka, z trochą wody i soli, zarabia się ciasto, męsza z pięknie obskrobanemi jabłkami i piecze w słoninie lub w maśle. Po przekłuciu i przewróceniu jabłek

na drugą stronę, nakrywa się je szczelnie pokrywką, aby zmiękczały. Za przyprawę służy cynamon.

5. **Tarte ciasteczka.** Wyciska się tarte surowe ziemniaki ; moczy stary chleb biały z mlekiem, zaprawia solą, dodaje jaj i nieco gęstej śmietany, mięsza z tem tarte kartofle i piecze w kształcie małych ciasteczek na maśle.

6. **Pampuchy tatarczane.** 2 filiżanki mąki tatarczanej mięsza się z 2 filiżankami gorącej wody, dodaje filiżankę mleka i trochę soli i piecze tę mięszaninę w tłustości.

7. **Biedny rycerz.** Bierze się do tej potrawy pewną ilość sucharków lub bułki. Na 500 gr. sucharków, liczą 6 jaj i 1 litr mleka. Sucharki należy pokrajać, mleko zaś zagotuje się z kilku skórkami cytrynowemi, cynamonem i solą, polewą niem sucharki i obraca spodnią stroną do góry. Tymczasem bije się jaja, kładzie z obu stron krajanki, aby jaja dobrze naciągły i wypieka się je w gorącem maśle, lub smalcu. W końcu obsypuje się cukrem i podaje na stół gorąco, z świeżym kompotem.

8. **Małe buchty.** Bierze się funt pięknej ogrzanej mąki, litr ciepłego mleka, 70 gr. roztopionego masła, 3—4 jaja, cukru, 30 gr. drożdży, małych i wielkich rozynków, cynamonu i nieco soli. Mąkę zalewa się mlekiem, mięsza w niej

wszystkie przyprawy, ubija ciasto na twardo, dodaje jeszcze pewną ilość ogrzanych drobnych rozynków i przez 1—2 godzin zostawia się ciasto w ciepłem miejscu, aby urosło. Następnie piecze się buchty w otwartej brytfannie z masłem i smalcem. Obraca się je tylko raz i to wtedy, gdy już z wierzchu obeschły.

9. **Miazga ryżowa.** Do 250 gr. ryżu, bierze się $2^1/_2$ litra mleka i $^1/_3$ wody. Ryż sparza się, roztapia w garnku kawałek masła, wlewa doń mleko i gotuje. Potem dodaje się do sparzonego ryżu kilka kawałków cynamonu i gotuje go nie nazbyt gęsto. W końcu zaprawia się miazgę kawałeczkiem cukru i soli i wylewa ryż na półmisek, obsypując z wierzchu tłuczonym cukrem.

X. Kluski.

1. **Kluski ziemniaczane.** Dzień naprzód w łupinie gotowane ziemniaki, obiera się dopiero przed samem użyciem. Na 2 talerze tartych ziemniaków, bierze się 4 drewniane łyżki (warzechy) mąki, nieco gałki muszkatowej, soli, 1 filiżankę topionego masła lub tłustości z pieczeni i 6 jaj, których białka bije się na pianę. Po zmięszaniu tego wszystkiego, kładzie się kluski łyżką stołową i gotuje przez kwadrans we wrzącej wodzie. Za przyprawę służy zrumienione masło.

2. **Kluski na drożdżach.** Bierze się 2 funty mąki, 200 gr. masła, 250 gr. drobnych i wielkich rozynków, 1/2 litra ciepłego mleka, 4 jaja, 30 gr. suszonych drożdży i soli. Z tego wyrabia się pulchne ciasto, bijąc go mocno łyżką, pozwala mu rość przez godzinę przy piecu i wkłada kluski łyżką do wrzącej osolonej wody, gotując przez kwadrans. Za przyprawę służy przyrumienione masło i owoce.

3. **Kluski wątrobiane.** Świeżą cielęcą wątrobę, obraną ze skórki, dobrze utłuczoną i przetartą przez sito, łączy się z cienko siekaną słoniną, 4 całkiemi jajami, 1/2 filiżanki zimnej wody, muszkatową gałką i pieprzem i wszystko to dobrze miesza ze sobą. Następnie smaży się 100 gr. w kostki krajanego białego chleba w maśle lub tłustości z nerek, wraz z drobno siekaną cebulą i dodaje do poprzedniej mięszaniny. Potem kładzie się kluski wielką zamoczoną łyżką do wrzącej wody i gotuje miernie przez 10 minut. Przyrządza się je w końcu na ogrzanym półmisku, z tartym, smażonym w maśle chlebem białym lub razowym i sosem maślanym. Można je jeść całkiem osobno, albo jako dodatek do kwaśnej kapusty.

4. **Pieczone kluski grysikowe.** Zarabia się funt mąki grysikowej masłem, solą i litrem mleka i tak długo gotuje nad miernym ogniem, aż masa stężeje i oddzieli się od garnka. Po

ostęgnięciu dodaje się do niej 4 jaja, białka bite na pianę, a według smaku trochę gałki muszkatowej. Potem rozgrzewa się tłustość w brytfannie, kładzie w to małe kluseczki i przyrumienia. Na stół daje się je z winem lub sosem owocowym, albo jako przyprawę do pieczeni, z gotowanym owocem.

5. **Kluseczki z wołowiny do potrawki lub rosołu.** 250 gr. dobrze posiekanego mięsa, mięsza się z 90 gr. śmietany, z roztopionem masłem, 2 żółtkami, 50 gr. obskrobanego, rozmoczonego i wyciśniętego białego chleba, gałką muszkatową, solą i białkiem, bitem na pianę. Masa musi być miękka, lecz spoista. Kluski nabiera się łyżką i gotuje 5 minut w rosole lub w wodzie.

6. **Kluseczki z jaj.** Godzinę przed przyrządzeniem, ubija się $^1/_4$ litra polewki mięsnej lub mleka z 4 jajami, z siekaną pietruszką, kwiatem muszkatowym i solą i napełnia się garnek wysmarowany masłem. Masie tej pozwala się ugotować w wodzie na gęsto, jednak nie na twardo i drobi z tego kluseczki do przyrządzonej już zupy.

7. **Kluseczki ze szpiku.** Zatrzepuje się szpik kawałkiem masła, jak do śmietany, trze suche bułki lub chleb, dodaje jaj, gałki muszkatowej, soli i nieco zimnej wody, co wszystko mięsza się razem starannie. Następnie, nie przystawiając masy do ognia, wykraja się z niej łyżką kluseczki i zostawia w zupie aż do zupełnego ugotowania.

8. **Zwykłe rosołowe kluseczki z mąki.** Zaciera się śmietanę kawałkiem masła, grubości jaja kurzego i dodaje żółtko, wraz z jednem jajem, gałkę muszkatową, trochę soli, 2 pełne stołowe łyżki dobrej mąki, porusza masę przez 5 minut, drobi z niej kluseczki i gotuje w zupie przez 10 minut.

XI. Sałaty.

1. **Sałata głowiasta.** Sałatę trzeba najpierw dobrze obrać i wypłukać. Do sosu bierze się na 6 osób, 2—3 jaja, ugotowane na twardo, 4—5 stołowych łyżek dobrej oliwy, trochę soli i octu, a według upodobania także nieco musztardy i pieprzu. Za sałatę można użyć: dobrze siekanej cebuli, buraków i jaszczuru. Niektórzy domięszują do tej potrawy, gęstej kwaśnej śmietany, ale w takim razie trzeba nieco uszczuplić jaj i oliwy. Najpierw mięsza się sałatę z oliwą, a potem dopiero z sosem pilnie i ostrożnie.

2. **Sałata z ziemniaków.** Kartofle gotowane na miękko, kraje się w plasterki i dobrze ciepłe mięsza ze sosem. Dobrą oliwę zatrzepuje się octem, mlekiem, pieprzem i solą, a podług smaku także krajaną cebulą. Mięszaninę sporządza się następnym sposobem: Do miski wsypuje się

ziemniaki, polewa je połową sosu, przykrywa drugą miską i wstrząsa sałatę obiema rękami; potem dodaje się resztę sosu i miesza sałatę dalej, aż plasterki nabiorą soczystości.

3. **Sałata ogórkowa.** Po ściągnięciu skórki od szypułki aż do wierzchołka, po wypłukaniu i obskrobaniu ogórków, kraje się je w cienkie kółeczka, miesza z dobrą oliwą, z cienko krajanemi cebulami, solą, pieprzem tłuczonym i mocnym octem, mięszając wszystko dobrze ze sobą. Sałata powyższa może służyć za przyprawę do wołowiny i gorących ziemniaków.

4. **Sałata z fazoli.** Gotuje się drobną fazolę na miękko we wrzącej solonej wodzie, przecedza i mięsza na zimno z oliwą, octem, pieprzem, cebulą i solą.

5. **Sałata ze szczerbaku.** Z nastrzępionego szczerbaku używa się tylko żółtych liści; usuwa się grube szypułki, rozłupuje delikatniejsze i kraje je w małe kawałki. Tuż przed przyrządzeniem myje się sałatę, mięsza z dobrze utłuczonymi ziemniakami, oliwą, octem, solą i pieprzem.

6. **Sałata polna.** Obraną sałatę kładzie się do przyprawienia na półmisek, polewa oliwą, dodaje octu i pieprzu. Przy przyrządzaniu można obłożyć ją ćwiartkami lub połówkami jaj, na pół ugotowanych.

7. **Sałata ze śledzi.** Na trzy talerze zupy ziemniaczanej, bierze się 3—4 dobrze w wodzie wymoczone śledzie, 3 filiżanki głąbików i szczypiórku, 2 filiżanki cebuli, tyleż kwaśnych jabłek i kilka kwaśnych ogórków. Stósowne do tej sałaty są także resztki z pieczeni lub mięsa rosołowego. Ziemniaki krają się w małe kostki — reszta sieka dosyć grubo. Następnie dodać należy oliwy, octu, tłuczonego pieprzu i odpowiednią ilość soli. także cokolwiek śmietany lub mleka, a w braku niego nieco ciepłej wody i wszystko miesza się należycie.

8. **Sałata mięszana.** Głąbiki, dobre solone lub zaoczczone ogórki, miękko ugotowaną selerę i w łupinach uwarzone ziemniaki, wszystko w równych częściach, kraje się w talarki i mięsza ostrożnie w sosie następującym. — Na twardo ugotowane jaja łączy się z octem, solą, musztardą i cukrem, porusza delikatnie i dodaje oliwy i gęstej kwaśnej śmietany (drewnianą kuchenną łyżkę na 1 jaje). Octu nie należy wlewać za dużo, gdyż ogórki i głąbiki są dosyć kwaśne.

XII. Kompoty.

1. **Kompot ze świeżych jabłek.** Dobre, kwaśne i kruche jabłka, obiera się z łupin, rozkrawywa na ćwiartki, uwalnia od pestek i płucze. Wkłada się je potem z trochą wody, kawałkiem cukru, kilku kawałkami cynamonu lub ze skórkami cytrynowemi do garnuszka i pod przykryciem gotuje powoli na miękko. Potem mięsza się dobrze kompot i przyrządza gładko na stósownym półmisku.

2. **Kompot z jabłek na inny sposób.** Nie mając dostatecznej ilości jabłek, a chcąc otrzymać pełne naczynie kompotu, gotuje się kawałki jabłek z wodą, cukrem i innymi korzeniami, dodaje według ilości $1/2$—1 łyżki skrobi, rozścieńczonej wodą i warzy 5 minut, mięszając ustawicznie. Przed odjęciem od ognia, można zaprawić kompot tęgą pianą, cukrem i cynamonem.

3. **Wyborny kompot z całych jabłek.** Obłupuje się dobre kruche jabłka średniej wielkości, oczyszcza z komórek pestkowych, robi w nich na wzdłuż przecięcia i płucze starannie. Potem gotuje się je w bunclowem naczyniu, obficie w winie, zaprawionym cukrem, kilku kawałkami cynamonu i skórkami cytrynowymi. Podczas gotowania muszą być szczelnie nakryte. Gdy już z jednej strony dobrze zmiękczały, prze-

wraca się je łyżką stołową na drugi bok, a w razie, gdyby nie były dobrze nakryte, polewa dosyć często winem. Po zmięknieniu, wyjmuje się je z garnka i kładzie obok siebie na płaskim talerzu. W ten sam sposób przyrządza się resztę jabłek, dodaje według potrzeby wina i cukru i zagotowuje sok w końcu pozostały. Na przyrządzony kompot polewa się ten sok przez sitko, nadziewa otwory jabłek pożyczkami lub wiśniami i resztę soku nalewa.

4. **Kompot z niedojrzałego agrestu.** Bierze się do tego agrest, gdy już doszedł do połowy swej wielkości, ucina szypułki i resztę kwiatu i płucze starannie. Potem wkłada się agrest do wody, zaprawionej cukrem i kilku kawałkami cynamonu, a wyjmuje warzechą, gdy już zmięknie całkiem. Trzeba tu pilnie uważać, ażeby jagody się nie rozgotowały. Potem wsypuje się nową seryę i postępuje tak samo. Wreszcie zagotuje się sok według potrzeby i wylewa na kompot.

5. **Kompot z dojrzałego agrestu.** Obrawszy agrest z ogonków i resztek kwiatu, wsypuje się go do wrzącej wody i gotuje, a skoro już zmiękł dostatecznie po kilku minutach, cedzi go przez sito. Potem znowu się go gotuje z dodatkiem cukru i cynamonu i mięsza dość często. W końcu zatrzepuje się agrest tłuczonym sucharkiem, mąką zarumienioną lub gęstą śmietaną.

6. **Kompot z gruszek.** Obiera się gruszki z łupinek, wykłuwa u góry resztki kwiatu, odrzyna do połowy ogonki i płucze starannie; potem wkłada je do pobielanego garnka, nalewa dosyć wody z czerwonem winem, cukrem, cynamonem i kilku goździkami i gotuje pod przykryciem, aż zmiękną i zczerwienieją. Przy przyrządzaniu nalewa się na kompot, sos zagotowany.

7. **Dobry kompot ze śliwek.** Wprzód otarte śliwki, gotują się w sitku przez kilka minut. Zdejmuje się potem z nich skórkę, oczyszcza z pestki i przystawia bez płynu z tłuczonym cukrem i cynamonem do ognia, gdzie prażą się chwilę, jednak nie całkiem na miękko. W końcu zatrzepuje się je sokiem, zmięszanym z jedną lub 2 łyżkami rumu.

8. **Powidło ze śliwek.** Otarte i z pestek obrane węgierki, gotuje się na miękko, z trochą wody w ich własnym soku. Potem należy je przecedzić i gotuje powtórnie, z roztartem masłem, chlebem przypieczonym, cukrem, cynamonem, skórkami z cytryn i z jabłkami.

9. **Gotowane suszone śliwki.** Wyciera się je najprzód w gorącej wodzie rękami i wymywa dobrze, potem przystawia w zimnej wodzie szybko do gotowania. Po kilku minutach odlewa się polewkę, daje znowu wrzącej wody i wraz z kilku kawałkami cynamonu i cukru,

miękczy powoli pod szczelnem nakryciem. Polewki powinno być dosyć dużo, a podbija się ją mąką ziemniaczaną lub skrobią.

10. **Suszone kwaśne jabłka.** Obciera się jabłka rękami w zimnej wodzie i wkłada je do glinianego naczynia z dostateczną ilością wody, zaprawionej winem, łupinkami z jabłek, cukrem i cynamonem, gdzie gotują się powoli. Następnie wyjmuje się ostrużyny, a przyrumienioną polewkę przecedza na owoc.

XIII. Pudyngi.

1. **Pudyng[1]) z małych rozynków.** Funt mąki najlepszego gatunku mięsza się z 250 gr. dobrze posiekanej tłustości z nerek i wsypuje nieco soli. Następnie dodaje się do tego 3 jaja, ubite na pianę, $^1/_4$ litra tłustego mleka, 70 gr. cukru, 200 gr. drobnych, a 200 z pestek obranych rozynków i korzeni według upodobania. W końcu dolewa się do tej mięszaniny szklankę rumu i gotuje masę w formie przez 4—6 godzin. — Sos przyprawia się następującym sposobem: Mięsza się cokolwiek dobrej mąki z masłem, dolewa do niej wrzącej wody i zagotowuje z solą, cukrem i cynamonem. Po odstawieniu

[1]) Także budyń zwany.

sosu od ognia, dolewa się doń według smaku białego wina lub rumu kilka łyżek stołowych.

2. **Pudyng z jabłek.** Bierze się funt dobrej mąki, 250 gr. cienko obskrobanej tłustości z nerek, pełną kawową łyżkę, na proszek utartego imbieru i cokolwiek soli. To wszystko trze się i mięsza razem, a ciasto wyrabia zimną wodą dobrze, jak na chleb. Następnie walkuje się ciasto do cienkości, wkłada do głębokiej miski omączonej serwetę i na niej ciasto wyciąga. Teraz kładzie się w ćwiartki krajane, oczyszczone z pestek, kwaśne jabłka i kilka całych goździków, zaciska ciasto silnie u góry, zawiązuje serwetę i gotuje pudyng we wrzącej wodzie, bez przerwy przez 2 godziny. Wodę trzeba zatrzepać dwoma łyżkami stołowemi mąki, a ugotowany pudyng posypuje się cukrem, bez sosu.

3. **Pudyng z ryżu.** Bierze się do 250 gr. ryżu, 1 litr mleka i skórek cytrynowych, 125 gr. masła, 125 gr. cukru, 10 jaj i 125 gr. gorzkiego makaranu. Następnie sparza się ryż i gotuje powoli z cynamonem i skórkami cytrynowemi, dopóki nie stanie się tęgim, ale nie kleistym. Po ostygnięciu wrzuca się doń masło, dodaje cukru, utartych skórek cytrynowych, żółtka i wszystko to mięsza się z pianą jajową. Masę tę wkłada się nareszcie warstwami, z makaranem,

do masłem wysmarowanej formy i gotuje w niej przez $2^1/_2$ godziny. Dodatek: sos piankowy.

4. **Pudyng z mąki grysikowej.** Bierze się $^1/_2$ litra mleka, 80 gr. mąki grysikowej, 100 gr. cukru, 100 gr. świeżej mąki, 30 gr. rozynków sułtańskich, 5 świeżych jaj i nieco skórek cytrynowych. Przystawia się do gotowania mleko, cukier i masło, wsypuje mąkę grysikową i mięsza, aż masa od naczynia odejdzie. Po ochłodzeniu, dodaje się do niej 2 całe jaja, 3 żółtka wraz ze skórkami cytrynowemi i rozynkami i wbija tęgą pianę. Teraz dopiero, stawia się masę w formie z pół wrzącą wodą do pieca piekarskiego i gotuje bez przerwy powoli przez $1^1/_2$ godziny. Wbrew potrzeby należy dolać nieco gotującej wody. Pudyng ten stawia się na stół tylko gorący.

KONIEC.

Spis rzeczy.

I. Zupy mięsne.

II. Zupy warzywne.

III. Zupy mleczne, piwne i winne.

IV. Warzywa.

V. Potrawy ziemniaczane.

VI. Sosy.

VII. Potrawy mięsne.

VIII. Potrawy rybne.

IX. Leguminy.

X. Kluski.

XI. Sałaty.

XII. Kompoty.

XIII. Pudyngi.